

The Teka logo is displayed in white on a red square background. It features a stylized white dot above the brand name 'Teka' in a bold, sans-serif font.

User's guide

Models

HSB

HSB P

PY Руководство по эксплуатации

HU Használati Útmutató

PL Instrukcja obsługi

БГ Ръководство на потребителя

RO Ghid de utilizare

УК Керівництво по експлуатації

CS Návod k obsluze

SK Uživatelská príručka



РУССКИЙ



Пожалуйста, перед использованием духовки в первый раз, прочитайте инструкции по установке и уходу за духовым шкафом.

В зависимости от модели, аксессуары вашей печи могут отличаться от показанных на рисунках.

MAGYAR



Kérjük, a sütő első használatba vétele előtt olvassa el figyelmesen a sütőhöz mellékelt beszerelési és karbantartási utasításokat.

Modelltől függően a képeken látható kiegészítők eltérhetnek a sütőjében található elemektől.

POLSKI



Przed pierwszym użyciem piekarnika należy dokładnie przeczytać dołączoną do niego instrukcję montażu i konserwacji.

W zależności od modelu akcesoria dołączone do piekarnika mogą się różnić od przedstawionych na rysunkach.

БЪЛГАРСКИ



Преди да използвате Вашата фурна за първи път, моля, прочетете внимателно инструкциите за монтаж и поддръжка, които се предоставят с нея.

В зависимост от модела, аксесоарите, включени във Вашата фурна, могат да се различават от показаните на снимките.

ROMÂNĂ



Înainte de a utiliza cuptorul pentru prima oară, citiți cu atenție instrucțiunile de instalare și întreținere furnizate împreună cu acesta.

În funcție de model, accesoriile incluse cu cuptorul dumneavoastră pot diferi de cele ilustrate în imagini.

УКРАЇНСЬКА



Будь ласка перед використанням духовки вперше, ознайомтеся з інструкцією по установці і догляду за духовою шафою.

Залежно від моделі, аксесуари вашої печі можуть відрізнятися від показаних на малюнках.

ČEŠTINA



Před prvním použitím trouby si pečlivě přečtěte pokyny k instalaci a údržbě, které byly dodány spolu s troubou.

V závislosti na modelu se může příslušenství trouby lišit od příslušenství na obrázcích.

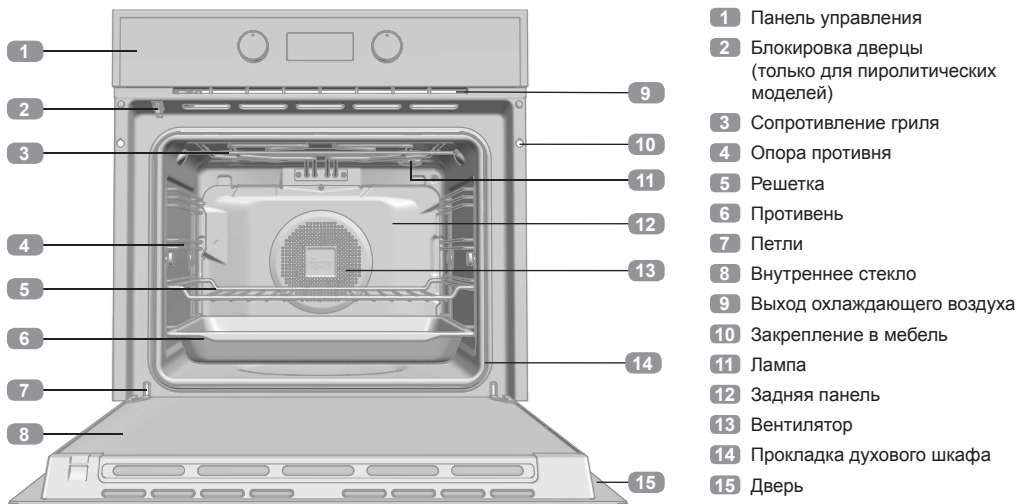
SLOVENSKY



Pred prvým použitím rúry, pozorne si prečítajte priložený návod na inštaláciu a údržbu.

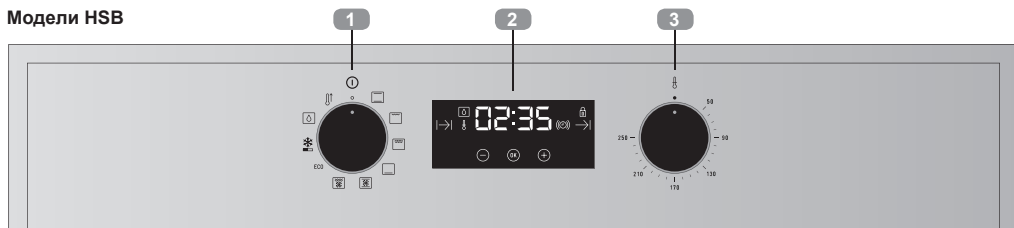
V závislosti od modelu, príslušenstvo zahrnuté v rúre sa môže líšiť od nižšie uvedených obrázkov.

Описание духового шкафа



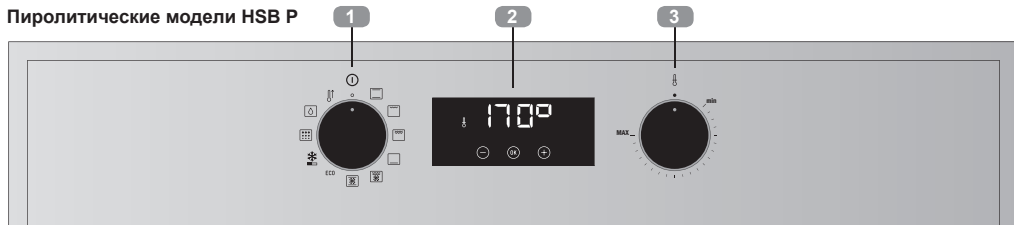
Передняя панель управления

Модели HSB



- 1 Селектор функций
- 2 Электронные часы
- 3 Выбор температуры

Пиролизические модели HSB P



- 1 Селектор функций
- 2 Электронные часы / выбранная температура
- 3 Выбор температуры

Символы селектора функций



Модели HSB 630, HSB 635



Модели HSB 645



Модели HSB 625 P, HSB 620 P, HSB 635 P, HSB 630 P



Функции духового шкафа



ИНФОРМАЦИЯ

Для ознакомления с описанием использования каждой отдельной функции, проконсультируйтесь в руководстве по приготовлению прилагаемом к вашему духовому шкафу.

○ ОТКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

ТРАДИЦИОННЫЙ РЕЖИМ

ГРИЛЬ

МАКСИГРИЛЬ

НИЖНИЙ НАГРЕВ

МАКСИГРИЛЬ С КОНВЕКЦИЕЙ

ТРАДИЦИОННЫЙ РЕЖИМ
С КОНВЕКЦИЕЙ

ТУРБО

ПИЦЦА

ECO ФУНКЦИЯ ЭКО

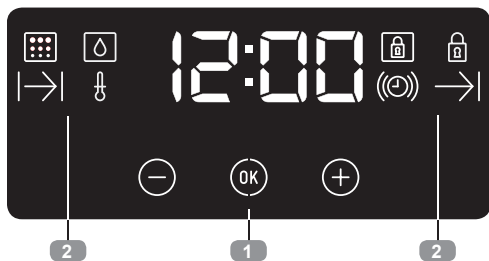
РАЗМОРОЗКА

HYDROCLEAN

ПИРОЛИЗ

БЫСТРЫЙ НАГРЕВ

Описание электронных часов



1 КНОПКИ

−, OK и +: Позволяют программировать функции электронных часов.

OK: На моделях с электронной регулируемой температурой нажмите эту кнопку, чтобы увидеть температуру во время приготовления пищи.

2 СИМВОЛЫ

Функции часов

(Ⓢ) **ТАЙМЕР:** Светится при выборе функции таймера. По окончании времени, подает звуковой сигнал. Когда время закончится, духовка не выключится. Эта функция может также использоваться когда духовка уже находится в работе.

←|→ и →| **ПРОГРАММИРОВАНИЕ:** Светится, указывая на то, что духовка запрограммирована (продолжительность, окончание или общее время).

- ←|→ **Продолжительность приготовления:** Позволяет готовить до определенного времени, после чего духовка отключится автоматически.
- | **Время окончания приготовления:** Позволяет готовить до определенного времени, после чего духовка отключится автоматически.
- ←|→ у →| **Продолжительность и окончание приготовления:** позволяет запрограммировать продолжительность и время окончания приготовления. Духовой шкаф начнет автоматически готовить в течение выбранного времени (длитель-

ность) и автоматически выключится в указанное время (окончание приготовления).

🔒 **БЛОКИРОВКА ЧАСОВ:** Указывает на то, что сенсорные клавиши часов заблокированы, для того, чтобы маленькие дети не могли ими пользоваться.

Другие функции

🔥 **РАЗОГРЕВ:** Указывает, что духовка передает тепло продукту.

💧 **HYDROCLEAN:** Светится при функции TeKa Hydroclean®.

🔥 **ПИРОЛИЗ: только для пиролизических моделей.** Светится во время функции пиролизной очистки.

🔒 **БЛОКИРОВКА ДВЕРЦЫ: только для пиролизических моделей.** Указывает что дверца заблокирована либо вручную, либо при помощи автоматического блокирования в течение пиролиза.



ВНИМАНИЕ

Чувствительность сенсорных кнопок постоянно приспосабливается к условиям окружающей среды. При подключении духового шкафа к электросети, убедитесь в том, что поверхность передней панели контроля чистая и свободна от каких-либо препятствий.

Если при нажатии на кнопку, часы работают неверно, следует отключить духовой шкаф от электросети и вновь подключить его через небольшое время. Таким образом датчики будут скорректированы автоматически и снова начнут реагировать на прикосновение пальцем.

УСТАНОВКА ЧАСОВ

- Для установления времени в духовке, ручки селектора функций и температуры должны находиться в положении 0.
- При подключении духовки, Вы увидите, что на часах появилось мигающее 12:00.

- Нажав на \ominus или \oplus можно установить на часах текущий час, а затем минуты. В качестве подтверждения выбранного времени Вы услышите 2 коротких сигнала.
- Если вы хотите изменить время, нажмите на \ominus или \oplus до тех пор, пока цифра часа не начнет мигать.

Нажмите OK и следуйте шагам, описанным в предыдущем пункте.



ПРИМЕЧАНИЕ

Ваши часы оснащены режимом ночной подсветки, таким образом интенсивность света экрана между 00:00 и 6:00 часами будет снижена.



ВНИМАНИЕ

В случае сбоя электропитания будут удалены все данные запрограммированные в электронных часах.

Когда это произойдет, поверните ручку выбора функций и температуры в положение \circ .

Появится указание 12:00 и затем можно будет устанавливать время следуя вышеприведенным инструкциям.

Если дверца духовки была заблокирована до отключения тока, символ блокировки будет светиться до тех пор, пока дверь не будет разблокирована.

На это может уйти несколько минут, в зависимости от температуры внутри духовки. В течение этого периода невозможно устанавливать текущее время на часах.

После того, как дверь разблокирована можно установить время на часах следуя вышеприведенной инструкции.

Управление духовкой

РУЧНОЕ УПРАВЛЕНИЕ

- После установки времени, ваша духовка готова к работе. Выберите температуру и функции приготовления.



ИНФОРМАЦИЯ

На моделях с электронной регулировкой температуры при повороте селектора на экране часов появится температура.

После выбора температуры, дисплей автоматически возвращает к отображению текущего времени.

Чтобы снова увидеть температуру во время приготовления, нажмите на кнопку OK и поворачивайте селектор температуры, если Вы решите изменить ее.

- Вы увидите, что символ flame светится во время приготовления, это указывает на то, что продукт нагревается. Этот символ отключается при достижении заданной температуры.
- Выключите духовку, установив ручки в положение \circ .



ИНФОРМАЦИЯ

Когда вы начинаете готовить, духовка покажет время которое уже прошло с момента начала приготовления.

РАБОТА С ТАЙМЕРОМ

Программирование таймера

1. Нажимайте на \ominus или \oplus до тех пор, пока не начнет мигать символ Ⓢ на экране и нажмите OK . На экране будет светиться 00:00.
2. Выберите время, в которое желаете, чтобы часы Вас оповестили, дотронувшись до \ominus или \oplus . В знак подтверждения прозвучат 2 коротких сигнала и появится изображение обратного отсчета начиная с выбранного времени. Символ Ⓢ будет медленно мигать.
3. Когда завершиться время, в течение 90 секунд будет звучать сигнал и символ Ⓢ будет быстро мигать.



ПРИМЕЧАНИЕ

С помощью функции Таймер, по окончании запрограммированного времени духовка отключится.

4. Для остановки сигнала достаточно нажать на любую клавишу, в этот момент символ Ⓢ погаснет.

Если вы хотите изменить время таймера, повторите указанные шаги. При доступе к таймеру появится оставшееся время, его можно изменить.



ПРИМЕЧАНИЕ

С функцией Таймер, оставшееся время будет постоянно высвечиваться на экране. Когда запрограммирована эта функция, время и общее время приготовления не будут отображаться на экране.

Программирование продолжительности приготовления

1. Нажимайте \ominus или \oplus до тех пор, пока символ →| на экране не начнет мигать, затем нажмите OK . На экране появится 00:00.
2. Выберите время через которое Вы желаете, чтобы часы оповестили Вас, нажимая на \ominus или \oplus . В знак под-

тверждения прозвучат 2 коротких сигнала и появится изображение обратного отсчета начиная с выбранного времени. Символ →| будет медленно мигать.

3. Выберите функцию и температуру приготовления при помощи ручек управления духовкой.
4. По окончании приготовления, духовка отключится, прозвучит сигнал и символ →| будет быстро мигать.
5. Для остановки сигнала достаточно нажать на любую кнопку и при включении духовки вновь, символ →| , погаснет.
6. Выключите духовку, установив ручки в положение 0.

Вы можете изменить оставшееся время приготовления в любой момент. Для этого достаточно нажимать на \ominus или \oplus , до тех пор, пока символ →| не начнет быстро мигать. Затем коснитесь OK чтобы изменить время.



ПРИМЕЧАНИЕ

С функцией Длительность приготовления, оставшееся время будет постоянно высвечиваться на экране. Когда запрограммирована эта функция, текущее время не будет отображаться на экране.

Программирование времени окончания приготовления

1. Нажимайте на \ominus или \oplus до тех пор пока символ →| на экране не начнет мигать, затем нажмите OK . На экране появится текущее время.
2. Выберите время, через которое Вы желаете, чтобы часы оповестили Вас, нажимая на \ominus или \oplus . В знак подтверждения прозвучат 2 коротких сигнала и появится обратный отсчет времени начиная с выбранного значения. Символ →| будет медленно мигать.
3. Выберите температуру и функции приготовления.

4. По достижении запрограммированного времени окончания, духовка отключится, прозвучит сигнал и символ $\rightarrow|$ будет быстро мигать.
5. Для остановки звукового сигнала достаточно дотронуться до любой клавиши, для отключения символа $\rightarrow|$, следует вновь включить духовку.
6. Выключите духовку, установив ручки в положение \circ .

Вы можете изменить оставшееся время приготовления в любой момент. Для этого достаточно нажимать на \ominus или \oplus , до тех пор, пока символ $\rightarrow|$ не начнет быстро мигать. Затем коснитесь OK чтобы изменить время.

Программирование продолжительности и окончания приготовления

1. Нажимайте \ominus или \oplus до тех пор, пока символ $| \rightarrow|$ на экране не начнет мигать, затем нажмите OK . На экране появится 00:00.
2. Выберите время приготовления, нажав \ominus или \oplus . Затем прозвучат 2 коротких сигнала, на экране появится оставшееся время приготовления и символ $| \rightarrow|$ будет медленно мигать.
3. Нажимайте \ominus или \oplus до тех пор, пока символ $\rightarrow|$ на экране не начнет мигать, затем нажмите OK . На экране появится заданное время окончания.

4. Установите времени окончания приготовления при помощи \ominus или \oplus . Затем прозвучат 2 коротких сигнала и на экране появится текущее время.
5. Выберите температуру и функции приготовления. Духовка будет выключена и символы $| \rightarrow|$ и $\rightarrow|$ светятся. Ваша духовка запрограммирована.
6. Когда будет достигнуто время начала приготовления, духовой шкаф включится автоматически и будет готовить в течение заданного времени.
7. Во время приготовления будет показано остающееся время и символ $| \rightarrow|$ будет медленно мигать.
8. По достижении запрограммированного времени окончания, духовка отключится, прозвучит сигнал и символ $| \rightarrow|$ будет быстро мигать.
9. Для остановки звукового сигнала достаточно дотронуться до любой клавиши, для отключения символа $| \rightarrow|$, следует вновь включить духовку.
10. Выключите духовку, установив ручки в положение \circ .

Вы можете изменить оставшееся время приготовления в любой момент. Для этого достаточно нажимать на \ominus или \oplus , до тех пор, пока символ $| \rightarrow|$ не начнет быстро мигать. Затем коснитесь OK чтобы изменить время.

ФУНКЦИИ БЕЗОПАСНОСТИ

БЛОКИРОВКА. БЕЗОПАСНОСТЬ ДЕТЕЙ

Эта функция может быть выбрана в любой момент использования духового шкафа.

Для подключения функции, нажимайте на клавишу OK до тех пор пока не услышите 1 короткий сигнал, а на экране появится символ lk Часы заблокированы.

Если духовой шкаф выключен и режим безопасности детей включен, духовой шкаф не будет работать, даже при выбранной функции приготовления.

Если активировать эту функцию во время процесса приготовления, будут заблокированы только действия с электронными часами.


Для отмены функции нажимайте на клавишу OK до тех пор, пока не услышите 1 короткий сигнал.

БЛОКИРОВАНИЕ ДВЕРИ ВРУЧНУЮ

Доступно только в пиролизических моделях.




Эта функция позволяет заблокировать дверцу духового шкафа.

**ВАЖНО**


Эта функция может быть выбрана когда ручка функций духовки находится в положении паузы .

После блокирования дверцы, вы можете начать приготовление пищи в обычном режиме.

Чтобы активировать / отменить блокирование двери, выполните следующие действия:

1. Нажимайте  или  до тех пор, пока символ  на экране не начнет мигать.

Вы увидите текущее состояние блокировки дверцы: «On» если функция активна и «Off» если отменена.

2. Нажмите . Затем Вы услышите короткий звук и блокировка начнет закрываться, если датчик находился в положении «Off» и открываться, если он был в «On».


**ВНИМАНИЕ**

Прежде чем активировать блокировку, убедитесь в том, что дверца духовки закрыта. Если дверца закрыта не полно-


стью, она не заблокируется и прозвучит сигнал предупреждения.

Если это произойдет, выключите сигнал оповещения, дотронувшись до любой клавиши часов, плотно закройте дверцу и вновь подключите блокировку, следуя вышеприведенным инструкциям.

3. После того, как дверца была заблокирована/разблокирована полностью, на экране появится новая информация о блокировке дверцы.

В случае действующего режима блокирования, символ  будет постоянно светиться на экране.

**ВАЖНО**

Для разблокировки дверцы во время приготовления, установите ручку выбора функций в положение паузы  и разблокируйте дверь следуя вышеуказанным инструкциям.

После разблокировки дверцы, установите селектор функций в положение, в котором он находился, приготовление будет продолжено.

Функция TeKa Hydroclean®

Эта функция облегчает чистку от жира и остатков прилипших к стенам духового шкафа.

Для облегчения чистки не допускайте скопления грязи. Чистите духовку после каждого приготовления.

ЗАПРОГРАММИРОВАТЬ ФУНКЦИЮ ТЕКА HYDROCLEAN®

**ВНИМАНИЕ**

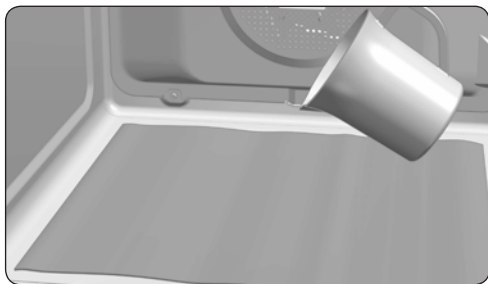
Не следует выливать воду в горячую духовку, это может повредить ее эмаль.

Цикл следует выполнять с холодной духовкой. Если делать это при слишком горячей духовке, результат может не быть желаемым, а кроме того можно повредить эмаль.

Предварительно вынуть все противни и прочие аксессуары, включая опоры для противней или телескопические направляющие.

Следуйте инструкциям руководства по установке и уходу, которые поставляются в комплекте с вашей духовкой.

1. При холодной духовке положите мягкую тряпочку на дно духового шкафа.





2. Медленно залейте 200 мл воды в нижний отдел духового шкафа.




ИНФОРМАЦИЯ


Для лучшего результата добавьте чайную ложку мягкого порошка для мойки посуды в стакан с водой прежде чем вылить ее на тряпку.

3. Поверните переключатель функций в положение .
4. Вы услышите сигнал в качестве подтверждения того, что TeKa Hydroclean® находится в работе и символ  будет медленно мигать, а на экране появится время оставшееся до окончания функции.



ВАЖНО

Длительность этой функции невозможно изменить. Для преждевременного завершения, поверните селектор функций в положение .



5. По достижению времени окончания, духовка отключится, прозвучит сигнал и символ  будет быстро мигать.



ВАЖНО

Не открывайте дверцу духового шкафа до завершения функции Hydroclean®.

Фаза охлаждения необходима для правильной работы функции.

6. Для остановки звукового сигнала и отключения символа  достаточно дотронуться до любой клавиши.
7. Установите селектор функций в положение .
8. Ваша духовка готова к удалению остатков загрязнения и излишков воды при помощи тряпочки.

Функция Hydroclean® реализуется при низких температурах. Однако время охлаждения может варьироваться в зависимости от температуры окружающей среды.



ВНИМАНИЕ

Прежде чем дотронуться до внутренней поверхности духовки убедитесь в том, что температура в ней адекватна.

Если после выполнения функции Hydroclean® требуется более глубокая очистка, используйте нейтральные порошки и мягкую губку.

Функция автоматической пиролизной чистки

Функция доступна в пиролитической модели HSB P.



ВАЖНО

Прежде чем начать этот цикл пиролизной чистки, внимательно ознакомьтесь с инструкциями по безопасности, которые

вы найдете в начале руководства по установке и уходу.

Эта функция позволяет провести цикл пиролизной чистки в течение которого благодаря высоким температурам внутри духовки происходит процесс сжигания накопленных жиров.

Обычно рекомендуется использовать пиролиз после 4-5 приготовлений и использовать наиболее адекватную программу с точки зрения загрязнения вашей духовки. При большей загрязненности, выбирайте более длительную программу.

Во время пиролиза свет внутри духовки гореть не будет.

ПРОГРАММИРОВАНИЕ ФУНКЦИИ ПИРОЛИЗА



ВАЖНО

Перед началом пиролиза следует обязательно извлечь из духовки все аксессуары и посуду, включая опоры противней и/или телескопические направляющие. Следуйте инструкциям руководства по установке и уходу, которые поставляются в комплекте с вашей духовкой.



ВНИМАНИЕ

Следует удалить любую разлившуюся жидкость или чрезмерное загрязнение, поскольку при пиролизе они могут загореться, что повлечет за собой опасность возникновения пожара.



ВНИМАНИЕ

Прежде чем начать пиролиз, убедитесь в том, что дверца духовки хорошо закрыта.

1. Поверните переключатель функций в положение. Пиролиз:
2. Через несколько секунд на экране часов засветится символ и появится указание P2 (программа пиролиза 2).
3. В этот момент вы можете изменить программу пиролиза P1, P2, P3 при помощи клавиш или

P1: Мягкий пиролиз. Длительность 1 час.

P2: Нормальный пиролиз. Продолжительность 1 час 30 мин.

P3: Интенсивный пиролиз. Продолжительность 2 часа.

4. Выбрав программу, нажмите Сразу же после этого, дверца заблокируется автоматически.



ВНИМАНИЕ

Если дверца закрыта не полностью, она не заблокируется, прозвучит сигнал предупреждения и пиролиз не начнется.

Если это произойдет, отключите предупреждающий сигнал дотронувшись до любой клавиши часов, закройте дверцу, установите селектор функций в положение и снова выберите программу пиролиза следуя вышеуказанным инструкциям.

5. Когда дверца заблокирована, на экране часов будет светиться символ и показано время, оставшееся до окончания функции пиролиза.




ВАЖНО

Духовой шкаф запрограммирован и проводит цикл пиролитической чистки. Во время проведения данного цикла, вы не можете выбрать ни одну из функций часов, за исключением режима безопасности детей.

Не пытайтесь открыть дверцу духовки, поскольку это может прервать процесс очистки.

6. Когда будет закончена пиролитическая чистка, вы услышите сигнал и символ будет мигать, а на экране часов появится 0:00.
7. Для остановки звукового сигнала достаточно нажать на любую клавишу часов.
8. Установите селектор функций в положение .


9. Процесс нагрева печи завершен, однако духовка еще слишком горячая и не может использоваться.

До тех пор, пока духовка не остынет, будет продолжаться работа по охлаждению и символ  будет светиться.



ВАЖНО

Из-за высоких температур внутри духового шкафа время охлаждения может варьироваться в зависимости от температуры окружающей среды.

10. Как только ваша духовка остынет, символ  погаснет.
11. Откройте дверцу духового шкафа и протрите влажной тканью внутри, удалите золу, образовавшуюся в процессе цикла очистки. В труднодоступных местах внутри духового шкафа необходимо использовать какую-либо губку. Не используйте губки с металлическим волокном.
12. После того, как внутренняя часть духовки очищена, не забудьте вновь установить опоры и аксессуары.
13. Духовка снова готова к приготовлению пищи.




ВАЖНО

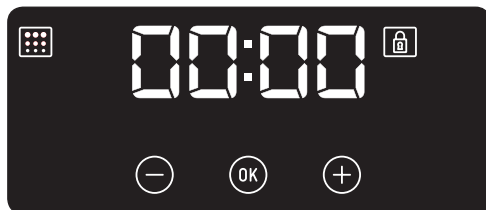
При обнаружении какой-либо неполадки в программировании и работе этой функции, обратитесь к руководству по установке и уходу, прилагаемым к вашей духовке.

ОТМЕНА ПИРОЛИЗА

Пиролиз является автоматической функцией и как таковая может быть приведена в действие при помощи программирования часов. Чтобы отменить уже идущий пиролиз необходимо перепрограммировать часы, следуя этим инструкциям:

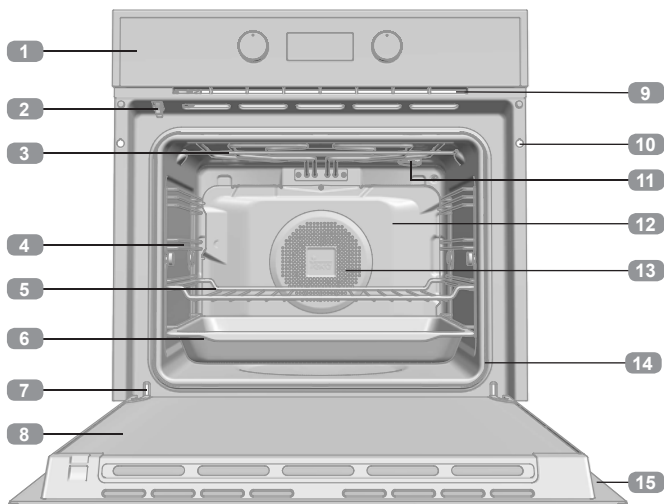
1. Установите ручку селектора функций  в положение.

Экран часов покажет



2. В зависимости от температуры внутри духового шкафа, могут возникнуть два варианта:
- a) Опасная температура внутри: В этом случае дверь будет оставаться заблокированной, до тех пор, пока температура не опустится до безопасных значений.
- b) Если температура внутри духового шкафа безопасна, духовой шкаф разблокируется незамедлительно.
3. После того, как дверь будет разблокирована ее можно открыть, на экране часов вновь будет показано текущее время.

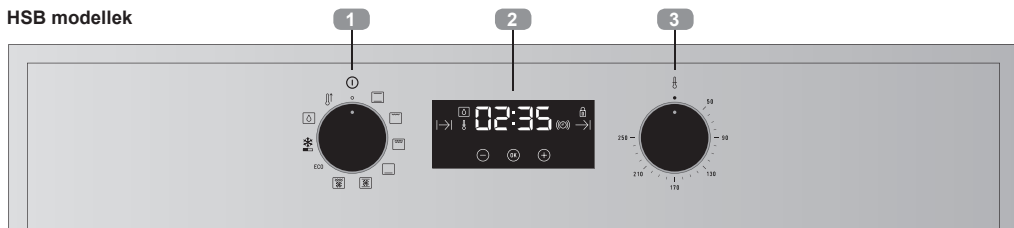
Sütő leírása



- 1 Kezelőpanel
- 2 Ajtó blokkolása (csak pirolízises modellek esetén)
- 3 Grill
- 4 Tálca tartó
- 5 Rács
- 6 Tálca
- 7 Csuplópánt
- 8 Belső üveg
- 9 Hűtő levegő kimenet
- 10 Bútorhoz rögzítés
- 11 Lámpa
- 12 Hátsó panel
- 13 Ventilátor
- 14 Sütő szigetelés
- 15 Ajtó

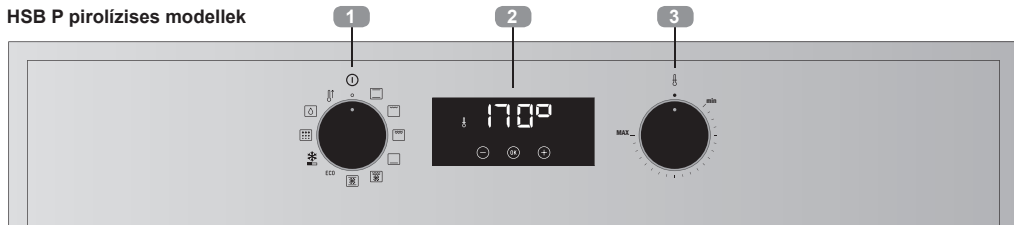
Kezelőpanel

HSB modellek



- 1 Funkció kiválasztó
- 2 Elektromos óra
- 3 Hőmérséklet kiválasztó

HSB P pirolízises modellek



- 1 Funkció kiválasztó
- 2 Elektromos óra / Hőmérséklet kiválasztó
- 3 Hőmérséklet kiválasztó

Funkció kiválasztó jelek



HSB 630, HSB 635



HSB 645



HSB 625 P, HSB 620 P, HSB 635 P, HSB 630 P



Sütő funkciók



INFORMÁCIÓ

Az egyes funkciók leírását a sütőhöz mellékelt sütési útmutatóban találja.

○ KIKAPCSOLÁS

HAGYOMÁNYOS SÜTÉS

GRILL

MAXIGRILL

ALSÓ SÜTÉS

MAXIGRILL VENTILÁTORRAL

HAGYOMÁNYOS VENTILÁTORRAL

TURBO

PIZZA

ECO ECO

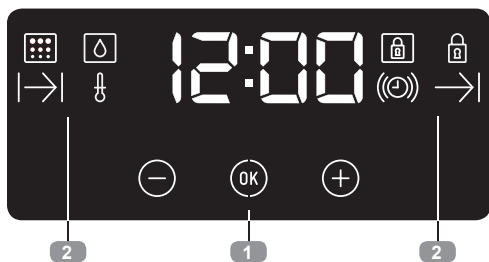
FELOLVASZTÁS

HYDROCLEAN FUNKCIÓ

PIROLÍZIS FUNKCIÓ

GYORS ELŐMELEGÍTÉS

Elektromos óra leírása



1 Gombok

- , OK és +: Az elektromos óra funkcióinak a programozását teszi lehetővé.
- OK: Az elektromos hőmérséklet szabályozással ellátott modellek esetén nyomja meg ezt a gombot ha látni kívánja a hőmérsékletet a sütés közben.

2 JELEK

Óra funkciói

- (C) **FIGYELMEZTETŐ:** Világít amikor kiválasztjuk az óra figyelmeztető funkcióját. Bizonyos idő elteltével hangjelet ad. A sütő nem kapcsol ki amikor lejárt az idő. Ezt a funkciót sütés közben is lehet használni.
- ←| és →| **PROGRAMOZÁS:** Ha világít, azt jelenti, hogy a sütő be van programozva (időtartam, vége vagy teljes).
- ←| **Sütés időtartama:** Lehetővé teszi, hogy egy kiválasztott időn keresztül süssön, majd ezt követően a sütő automatikusan kikapcsol.
- | **Sütés befejezésének ideje:** Lehetővé teszi, hogy egy kiválasztott időpontig süssön, majd ezt követően a sütő automatikusan kikapcsol.
- ←| és →| **Sütés időtartama és vége:** Lehetővé teszi a sütési időtartamának és a befejezés idejének a beprogramozását. A sütő automatikusan bekapcsol, hogy a kiválasztott időtartam során süssön (Időtartam)

am) és automatikusan kikapcsol a megadott időpontban (Sütés vége).

- 🔒 **ÓRA BLOKKOLÁSA:** Azt jelzi, hogy az óra érintő gombjai blokkolva vannak, megakadályozva, hogy kisgyermek kezelhesse.

Egyéb funkciók

- 🔥 **MELEGÍTÉS:** Azt jelzi, hogy a beállított funkciónak megfelelő fűtőelem működik.
- 💧 **HYDROCLEAN:** A Teka Hydroclean® funkció során világít.
- 🔥 **PIROLÍZOS: Csak pirolízises modellek esetén.** A Pirolízis tisztítási funkció során világít.
- 🔒 **AJTÓ BLOKKOLÁSA: Csak pirolízises modellek esetén.** Azt jelzi, hogy az ajtó blokkolva van, vagy kézi blokkolás, vagy a pirolízis funkció során automata blokkolás eredményeként



FIGYELEM

Az érintőgombok érzékenysége folyamatosan alkalmazkodik a környezeti feltételekhez. Amikor a sütőt a hálózati áramra köti, ügyeljen arra, hogy vezérlők elülső fele tiszta és akadálymentes legyen.

Ha a gombok megérintésekor az óra nem reagál megfelelő módon, akkor le kell kapcsolni az elektromos hálózatról, majd egy pillanat múlva ismét visszakapcsolni. Ezáltal az érzékelők automatikus módon beállítódnak és reagálni fognak amikor ujjal ismét megérintjük őket.

ÓRA BEÁLLÍTÁS

- A sütő óra beállításához a funkció és hőmérséklet kiválasztó gomboknak 0 helyzetben kell lenni.
- A sütő kapcsolásakor látni fogja, hogy az órán villogva megjelenik 12:00.

- Megérintve \ominus vagy \oplus gombokat, beállíthatja először az órát, majd a percekét. 2 egymást követő bip jelzést hall, a kiválasztott idő visszajelzéseként.
- Ha módosítani szeretné az órát, érintse meg a \ominus vagy \oplus gombot amíg az óra villogni nem kezd. Érintse meg a OK és az előző pontban leírtak szerint járjon el.



MEGJEGYZÉS

Az óra rendelkezik éjszakai világítás móddal, miszerint éjjel 00:00 és 6:00 között csökken a kijelző fényerőssége.



FIGYELEM

Áramszünet esetén az elektromos óra összes beállítása törlődik.

Ha ez történik, fordítsa el a funkció és hőmérséklet kiválasztó gombokat a \circ helyzetbe.

Meg fog jelenni a 12:00 kijelzés, majd ezt követően állíthatja be az órát az előző utasítás lépéseit követve.

Ha a sütő ajtaja blokkolva volt az áramellátás megszakítása előtt, a blokkolás jel addig világít, amíg az ajtó ki nem old.

Ez néhány percig eltarthat, a sütő pillanatnyi hőmérsékletétől függően, és ez idő alatt nem lehet az órát beállítani.

Miután az ajtó kioldott, az órát be lehet állítani az előző utasítások lépéseit követve.

Sütő kezelése

KÉZI MŰKÖDTETÉS

- Miután beállította az órát, a sütő használatra készen áll. Válasszon ki egy sütési funkciót és hőmérsékletet.



INFORMÁCIÓ

Az elektromos hőmérséklet szabályozós modellek esetében a kiválasztó elforgatásával az óra kijelzőjén megjelenik a hőmérséklet.

A hőmérséklet kiválasztása után a kijelzőn ismét megjelenik az óra.

Ahhoz, hogy sütés közben ismét megjelenjen a hőmérséklet, nyomja meg a OK gombot, és forgassa el a hőmérséklet kiválasztót, ha módosítani szeretné.

- Meg fogja látni, hogy sütés közben a H jel világít, azt jelzi, hogy a beállított funkciónak megfelelő fűtőelem működik. Ez a jel kialszik, amikor eléri a kiválasztott hőmérsékletet.
- A sütő kikapcsolásához helyezze a gombokat \circ helyzetbe.



INFORMÁCIÓ

Amikor elkezd a sütést, a sütő kijelzi, hogy mennyi ideje süt.

SÜTŐK IDŐZÍTETT MŰKÖDÉSE

A figyelmeztető programozása

1. Érintse meg a \ominus vagy a \oplus gombot amíg a Ⓞ jel nem villog a kijelzőn és nyomja meg a OK gombot. A kijelzőn megjelenik a 00:00 jelzés.
2. Válassza ki, mennyi idő múlva figyelmeztesse az óra, megérintve a \ominus vagy a \oplus gombot. Két egymást követő bip jelzés hallatszik, és mutatja a hátralevő időt visszafelé számolással. A Ⓞ jel fog lassan villogni.
3. Az idő leteltével 90 másodpercig hangjelzést fog adni, és a Ⓞ jel gyorsan fog villogni.



MEGJEGYZÉS

A Figyelmeztető funkcióval a beprogramozott idő leteltével a sütő kikapcsol.

4. Bármely gomb megérintésével megszűnik a hangjelzés, és ebben a pillanatban a Ⓞ jel kialszik.

Ha módosítani szeretné a figyelmeztető idejét, ismételje meg a leírt lépéseket. Az időzítőn megjelenik az adott pillanatban hátralevő idő, amit módosíthat.



MEGJEGYZÉS

A Figyelmeztetés funkció esetén a hátralevő idő folyamatosan látható a kijelzőn. Ennek a funkciónak a beprogramozása esetén a kijelzőn nem látható a jelenlegi idő sem pedig a teljes beprogramozott időt.

Sütés időtartam programozása

1. Érintse meg a \ominus vagy a \oplus gombot amíg a jel nem villog \rightarrow jel a kijelzőn és nyomja meg a OK gombot. A kijelzőn megjelenik a 00:00 jelzés.
2. Válassza ki, mennyi idő múlva figyelmeztesse az óra, megérintve a \ominus vagy a \oplus gombot.

bot. Hallatszik 2 egymást követő bip jelzés hallatszik visszaigazolásként, és mutatja a hátralevő időt a kiválasztott időtől visszafelé számolással. A \rightarrow jel fog lassan villogni.

3. A sütő gombjai segítségével válasszon ki egy sütési funkciót és hőmérsékletet.
4. A sütési idő elteltével a sütő kikapcsol, hangjelzés hallatszik és a \rightarrow jel gyorsan villog.
5. Bármely gomb megérintésével elhallgat a hangjelzés és kialszik a \rightarrow jel, majd a sütő ismét bekapcsol.
6. Állítsa a gombokat O helyzetbe a sütő lekapcsolásához.

Ön bármely pillanatban módosíthatja a hátralevő sütési időt megérintve a \ominus vagy a \oplus jelet, amíg a \rightarrow jel gyorsan nem villog. Ezt követően érintse meg a OK jelet az idő módosítására.



MEGJEGYZÉS

A Sütés Időtartam funkció esetén a hátralevő idő folyamatosan látható a kijelzőn. Ennek a funkciónak a beprogramozása esetén a kijelzőn nem látható a jelenlegi idő.

Sütésidő végének a programozása

1. Addig nyomja a \ominus vagy a \oplus gombot, amíg a \rightarrow jel nem villog a kijelzőn és nyomja meg a OK gombot. A kijelzőn megjelenik a jelenlegi idő.
2. Válassza ki, mennyi idő múlva figyelmeztesse az óra, megérintve a \ominus vagy a \oplus jelet. 2 egymást követő bip jelzés hallatszik visszajelzésként, és mutatja a hátralevő időt visszafelé számolással a kiválasztott időtől számítva. A \rightarrow jel fog lassan villogni.
3. Válasszon ki egy sütési funkciót és hőmérsékletet.
4. A beprogramozott sütési idő végén a sütő kikapcsol, hangjelzés hallatszik és a \rightarrow jel gyorsan villog.

5. Bármely gomb megérintésével elhallgat a hangjelzés és kialszik a \rightarrow jel, majd a sütő ismét bekapcsol.
6. Állítsa a gombokat \circ helyzetbe a sütő lekapcsolásához.

Ön bármely pillanatban módosíthatja a hátralevő sütési időt megérintve a \ominus vagy a \oplus jelet, amíg a \rightarrow jel gyorsan nem villog. Ezt követően érintse meg $\textcircled{\text{OK}}$ az idő módosítására.

Sütés időtartam és sütésidő vége programozása

1. Érintse meg a \ominus vagy a \oplus jelet, amíg a \rightarrow jel nem villog a kijelzőn és nyomja meg a $\textcircled{\text{OK}}$ gombot. A kijelzőn megjelenik a 00:00 jelzés.
2. Válassza ki a sütési időtartamot megérintve a \ominus vagy a \oplus gombot. Ezután 2 egymást követő bip hangjelzés hallatszik, a kijelzőn megjelenik a hátralevő sütési idő és a \rightarrow jel fog lassan villogni.
3. Érintse meg a \ominus vagy a \oplus jelet, amíg a jel nem villog a \rightarrow kijelzőn és nyomja meg a $\textcircled{\text{OK}}$ gombot. A kijelzőn megjelenik a várható sütés vége idő.
4. Állítsa be a sütés vége időt, megérintve a \ominus vagy a \oplus gombot. Ezután 2 egymást

követő bip hangjelzés hallatszik, és a kijelző a jelenlegi időt mutatja.

5. Válasszon ki egy sütési funkciót és hőmérsékletet. A sütő kikapcsolva marad, a \rightarrow és \rightarrow jelek pedig világítanak. A sütő be van programozva.
6. Amikor elérkezik a sütés kezdetének az ideje, a sütő bekapcsol és a kiválasztott időtartam alatt süt.
7. A sütés ideje alatt mutatja a hátralevő sütési időt és a \rightarrow ? jel fog lassan villogni.
8. A beprogramozott sütési idő végén a sütő kikapcsol, hangjelzés hallatszik és a \rightarrow jel gyorsan villog.
9. Bármely gomb megérintésével elhallgat a hangjelzés és kialszik a \rightarrow jel, majd a sütő ismét bekapcsol.
10. Állítsa a gombokat \circ helyzetbe a sütő lekapcsolásához.

Ön bármely pillanatban módosíthatja a hátralevő sütési időt megérintve a \ominus vagy a \oplus jelet, amíg a \rightarrow jel gyorsan nem villog. Ezt követően érintse meg a $\textcircled{\text{OK}}$ jelet az idő módosítására.

Biztonsági funkciók

GYERMEKZÁR

Ezt a funkciót a sütő használata közben bármikor ki lehet választani.

A funkció aktiválásához hosszan érintse meg a $\textcircled{\text{OK}}$ jelet, amíg 1 bip hangjelet nem hall és a $\textcircled{\text{A}}$ jel meg nem jelenik a kijelzőn. Az óra blokkolva van.

Ha a sütő kikapcsolt állapotában aktiválja a gyermekzárát, a sütő nem fog sütni, hiába választ ki egy sütési funkciót.

Ha sütés közben aktiválja ezt a funkciót, csak az elektromos óra kezelése blokkolódik.

A funkció feloldásához hosszan érintse meg a $\textcircled{\text{OK}}$ jelet, amíg 1 bip hangjelet nem hall.

AZ AJTÓ KÉZI BLOKKOLÁSA

Csak a pirolízises modellek esetében.


Ez a funkció teszi lehetővé a sütő ajtajának a blokkolását.

**FONTOS**

Ezt a funkciót csak akkor lehet kiválasztani, amikor a sütő funkció vezérlője nyugalmi \circ állapotban van.

Miután blokkolta az ajtót, elkezdheti a sü­tést a megszokott módon.

Az ajtó blokkolásához / kioldásához kövesse az alábbi lépéseket:

1. Érintse meg a \ominus vagy \oplus jelet, amíg a  jel nem villog a kijelzőn.

Megjelenik az ajtó blokkolásának a jelenlegi állapota: „On” ha aktív és „Off” ha nem aktív.

2. Érintse meg a  jelet. Ezt követően egy sípolást hall, és a blokkolás elkezd zárni, ha „Off”-on volt, és kinyitni ha „On”-on volt.


**FIGYELEM**

A blokkolás aktiválása előtt ügyeljen arra, hogy a sütő ajtaja megfelelően be legyen csukva. Ha az ajtó nincs megfelelően be-

csukva, nem blokkol le, és egy riasztó hal-latszlik.

Ha ez történik, kapcsolja le a riasztót az óra bármely gombjának a megérintésével, zárja be az ajtót megfelelően és ismét aktiválja a blokkolást az előző utasításokat követően.

3. Miután az ajtó teljesen leblokkolt / kioldott, a kijelző ismét jelzi az ajtó blokkolás állapotát.

Abban az esetben, ha a blokkolás aktív, a  jel folyamatosan világít a kijelzőn.

**FONTOS**

Ha az ajtót sütés közben kívánja kioldani, állítsa a funkció kiválasztót nyugalmi \circ állapotba, és oldja ki az ajtót az előző utasításokat követve.

Miután az ajtó ki van oldva, a sütés folytatásához állítsa a funkció kiválasztót abba a helyzetbe, ahol azelőtt volt.

Teka Hydroclean PRO® funkció

A funkció megkönnyíti a sütő falára ragadt zsír és ételmaradékok eltávolítását.

A könnyebb tisztíthatóság érdekében ne hagyja, a szennyeződést felgyülemelni. Minden használat után, a sütő kihűlése után használja a tisztítási funkciót.

A TEKA HYDROCLEAN PRO® FUNKCIÓ PROGRAMOZÁSA

**FIGYELEM**

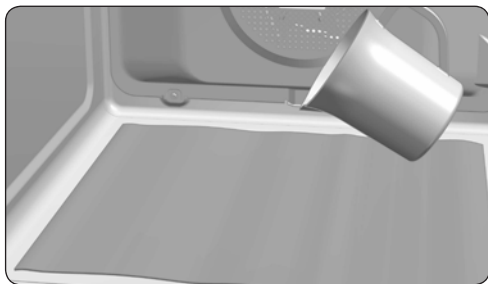
Ne öntsön vizet a forró sütő belsejébe, mert károsíthatja a zománcot.

A ciklust mindig hideg sütővel hajtja végre. Ha túlságosan meleg sütővel végzi, az befolyásolhatja az eredményt, valamint károsíthatja a zománcot.

Előzetesen távolítsa el a tálcákat és az összes kiegészítőt a sütőből, beleértve a tálcá tartókat vagy a teleszkópos síneket is

Ehhez kövesse a sütőhöz mellékelt szerelési és karbantartási könyv utasításait.

1. Használat után hagyja kihűlni sütőjét.





2. Öntsön lassan 200 ml vizet a sütő belsejének az aljára.




INFORMÁCIÓ


A jobb eredmény érdekében adjon egy teáskanál enyhe mosogatószeret a pohár vízhez mielőtt a sütő aljába önti.

3. Forgassa el a funkció kiválasztót a  helyzetbe.
4. Ezt követően hangjelzést fog hallani annak jeléül, hogy a Teka Hydroclean® funkció elindult, a  jel lassan villog és a kijelző mutatja a hátralevő időt a funkció befejezéséig.



FONTOS

Ennek a funkciónak az időtartamát nem lehet módosítani. Ha a lejáratí idő előtt kívánja befejezni, fordítsa a funkció kiválasztót a  helyzetbe.



5. A beprogramozott sütési idő végén a sütő kikapcsol, hangjelzés hallatszik és a  jel gyorsan villog.



FONTOS

Ne nyissa ki a sütő ajtaját, amíg a Hydroclean® funkció be nem fejeződött.

A kihűlési fázis szükséges a funkció megfelelő működéskéhez.

6. Bármely gomb megérintésével megszüntetheti a hangjelzést és lekapcsolhatja a  jelet.
7. Állítsa a funkció kiválasztót a  helyzetbe.
8. A sütő készen áll arra, hogy eltávolítsuk a szennyeződést és a felesleges vizet egy törölkendővel.

A Hydroclean® funkciót alacsony hőmérsékleten hajtja végre. A kihűlés ideje azonban a környezet hőmérsékletétől függően változhat.



FIGYELEM

Mielőtt a sütő belsejének a felületét megérintené, ellenőrizze, hogy megfelelően lehűlt.

Ha a Hydroclean funkció végrehajtása után még egy alaposabb tisztításra van szükség, használjon semleges tisztítószeret és karcmentes szivacsot.

Pirolízises öntisztító funkció

A HSB P pirolízises modelleknél rendelkezés-re álló funkció.



FIGYELEM

A pirolízises tisztítási ciklus megkezdése előtt olvassa el figyelmesen a baleset biz-

tonsági utasításokat amik a Beszerelési és Karbantartási könyv elején található.

Ez a funkció lehetővé teszi a pirolízises tisztítási ciklus végrehajtását, amely során a sütő belsejében létrejött magas hőmérsékletnek

köszönhetően a felgyülemlett zsír szenesedési folyamata megy végbe.

Általában javasoljuk, hogy minden 4-5 sütés után indítson el egy pirolízises programot a sütő szennyeződési mértékének megfelelő szinten. Minél nagyobb fokú a szennyeződés, annál hosszabb programot válasszon.

A pirolízis során a sütő belső megvilágítása kikapcsolva marad.

PIROLÍZIS FUNKCIÓ PROGRAMOZÁSA



FONTOS

A pirolízis megkezdése előtt kötelező eltávolítani a sütőből az összes kiegészítőt és az edényeket, beleértve a tálca tartókat és/vagy a teleszkópos síneket. Ehhez kövesse a sütőhöz mellékelte szerelési és karbantartási könyv utasításait.



FIGYELEM

Távolítson el a belsejéből bármilyen folyadékot vagy túlzott szennyeződést, mivel a pirolízis folyamat során meggyulladhatnak és tűzveszélyt okozhatnak.



FIGYELEM

A pirolízis beindítása előtt ügyeljen arra, hogy a sütő ajtaja megfelelően be legyen csukva.

1. Forgassa el a funkció kiválasztó gombot a Pirolízis helyzetbe:
2. Néhány másodperc múlva az óra kijelzőjén világít a
 jel és a P2 üzenet látszik (pirolízis 2. program).
3. Ebben a pillanatban módosíthatja a pirolízis programot a P1, P2, P3 programra a
 vagy gombokkal:

P1: Enyhe pirolízis. Időtartam 1 óra.

P2: Normál pirolízis. Időtartam 1 óra 30 perc.

P3: Intenzív pirolízis. Időtartam 2 óra.

4. Miután kiválasztotta a kívánt programot, nyomja meg a
 OK gombot. Rögön ezt követően aktiválódik az automata ajtó blokkolás.



FIGYELEM

Ha az ajtó nincs megfelelően becsukva, nem blokkol le, és egy riasztó hallatszik és a pirolízis nem indul el.

Ha ez történik, kapcsolja le a riasztót az óra bármely gombjának a megérintésével, zárja be az ajtót megfelelően, helyezze a funkció kiválasztó gombot o helyzetbe és ismét válassza ki a pirolízis programot az előző utasításokat követően.

5. Amikor az ajtó blokkolva van, a
 jel világít az óra kijelzőjén és mutatja a pirolízis végéig hátralevő időt.




FONTOS

Ehhez a ponthoz érve a sütő már be van programozva és végzi a pirolízises tisztítást. Ennek a ciklusnak a végrehajtása során a sütő óráján semmilyen funkciót sem választhat ki, kivéve a gyermekzárát.

Ne próbálja az ajtót sem kinyitni, mert félbeszakíthatja a tisztítási folyamatot.


6. Amikor befejeződik a pirolízises tisztítás, hangjelet ad, és a
 jel villog, majd 0:00 látható az óra kijelzőjén.
7. Bármely gomb megérintésével megszüntetheti a hangjelet.
8. Állítsa a funkció kiválasztót a
 o helyzetbe.
9. A sütő melegítési folyamata befejeződött, azonban a sütő túlságosan forró és nem lehet használni.

Amíg a sütő ki nem hűl, a hűtés továbbra is működik és a  jel továbbra is világít.



FONTOS

A sütőben levő magas hőmérséklet miatt a kihülési idő a környezeti hőmérséklet függvényében változik.

10. Miután a sütője kihűlt, a  jel kialszik.
11. Nyissa ki a sütő ajtaját és egy nedves kendővel törölje át a belsejét, eltávolítva a tisztítási ciklus során keletkezett hamut. A sütő belsejének a nehezen hozzáférhető részeit egy nem fém műszálas mosogatószivaccsal kell megtisztítani.
12. Miután a sütő belseje tiszta, ne feledje ismét visszahelyezni a tartókat és a kiegészítőket.
13. A sütő most már készen áll egy újabb sütésre.




FONTOS

Ha a funkció programozása vagy kezelése során bármilyen hibát tapasztal, nézze át a sütőhöz mellékelt beszerelési és karbantartási útmutatót.

PIROLÍZIS TÖRLÉSE

A pirolízis egy automata funkció és mint olyan, csak az óra programozása által lehet működtetni. A már folyamatban levő pirolízis törléséhez újra kell programozni a sütőt, az alábbi utasításokat követve:

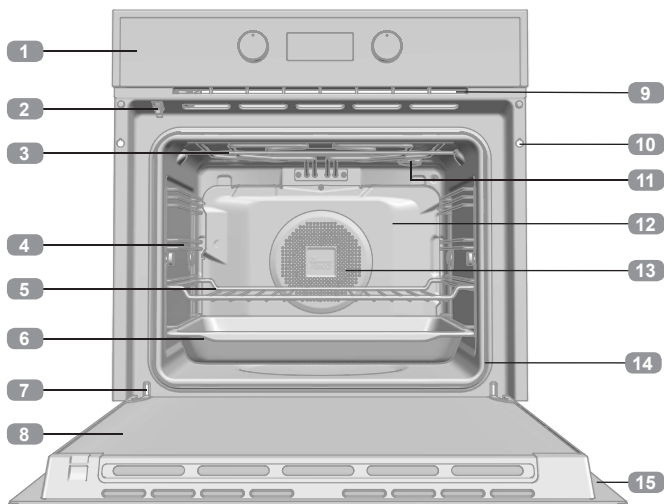
1. Fordítsa a helyére a funkció kiválasztó gombot  .

Az óra kijelzőjén látszik



2. A sütő belső hőmérséklete függvényében ez a két helyzet fordulhat elő:
 - a) Veszélyes belső hőmérséklet: Ebben az esetben az ajtó addig blokkolva marad, amíg a hőmérséklet nem éri el a biztonságos értékeket
 - b) Biztonságos belső hőmérséklet: Ha a sütő belső hőmérséklete biztonságos, a kioldás azonnal megtörténik.
3. Miután az ajtó kioldott és már ki lehet nyitni, ismét megjelenik az idő az óra kijelzőjén.

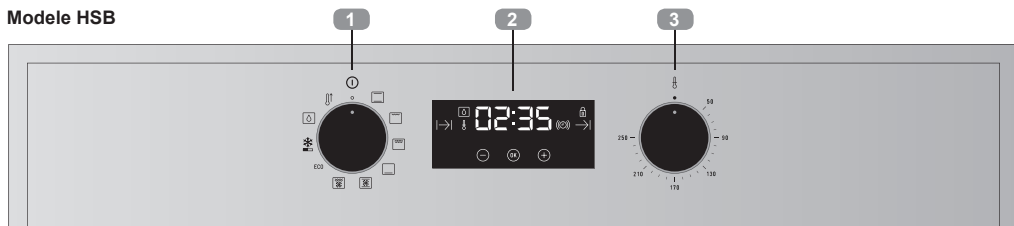
Opis piekarnika



- 1 Panel sterowania
- 2 Blokada drzwiczek (tylko modele pirolityczne)
- 3 Grzałka grilla
- 4 Wsporniki boczne
- 5 Ruszt
- 6 Blacha do pieczenia
- 7 Zawias
- 8 Szyba wewnętrzna
- 9 Odprowadzenie oparów
- 10 Mocowanie do szafki
- 11 Oświetlenie
- 12 Panel tylny
- 13 Wentylator nawiewu
- 14 Uszczelka piekarnika
- 15 Drzwiczki

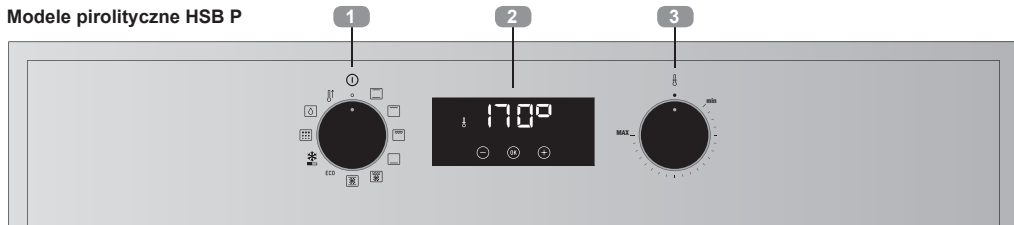
Panel sterowania

Modele HSB



- 1 Pokrętko wyboru funkcji
- 2 Wyświetlacz zegara/elektroniczny programator
- 3 Pokrętko wyboru temperatury

Modele pirolityczne HSB P



- 1 Pokrętko wyboru funkcji
- 2 Wyświetlacz zegara/elektroniczny programator / Ustawiona temperatura
- 3 Pokrętko wyboru temperatury

Symbole pokręta wyboru funkcji



Modele HSB 630, HSB 635



Modele HSB 645



Modele HSB 625 P, HSB 620 P, HSB 635 P, HSB 630 P



Funkcje grzania



INFORMACJE

Opis poszczególnych funkcji grzania można znaleźć w poradniku pieczenia dołączonym do piekarnika.

POZYCJA WYŁĄCZENIA

GRZAŁKA GÓRNA + GRZAŁKA DOLNA

GRILL

MAXIGRILL

GRZAŁKA DOLNA

MAXIGRILL + NAWIEW

GRZAŁKI GÓRNA I DOLNA + NAWIEW

TERMOOBIEG (NAWIEW + GRZAŁKA PIERŚCIENIOWA)

TERMOOBIEG + GRZAŁKA DOLNA (PIZZA)

ECO ECO

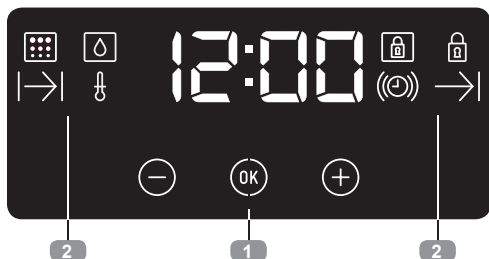
ROZMRAŻANIE

HYDROCLEAN

PIROLIZA

SZYBKIE NAGRZEWANIE

Opis wyświetlacza zegara/elektronicznego programatora



1 PRZYCISKI

−, OK i +: Ustawianie zegara, obsługa elektronicznego programatora.

OK: W modelach z elektroniczną regulacją temperatury wystarczy dotknąć sensor, by sprawdzić bieżącą temperaturę pieczenia.

2 SYMBOLE

Funkcje elektronicznego programatora

🔔 **ALARM:** podświetli się, gdy użyto elektronicznego programatora. Sygnał dźwiękowy, który rozlegnie się po upływie zaprogramowanego czasu. Piekarnik nie wyłączy się po upływie zaprogramowanego czasu. Funkcji można używać także w trakcie pracy piekarnika.

⏪ i ⏩ **PROGRAMOWANIE:** Podświetli się, gdy piekarnik zostanie zaprogramowany (tj. zostanie ustawiona funkcja czasu pieczenia, czas zakończenia pieczenia lub łącznie).

- ⏪ **Czas pieczenia:** Możliwość zaprogramowania czasu pieczenia, po którego upływie piekarnik wyłączy się automatycznie.
- ⏩ **Czas zakończenia pieczenia:** Możliwość zaprogramowania godziny końca pieczenia, po której upływie piekarnik wyłączy się automatycznie.
- ⏪ i ⏩ **Czas pieczenia i czas zakończenia pieczenia:** Możliwość zaprogramowania obu czasów. Piekarnik włączy się automatycznie o zaprogramowanej godzinie

i będzie pracował przez ustawiony czas (czas pieczenia). Urządzenie wyłączy się automatycznie po upływie zaprogramowanego czasu (czas zakończenia pieczenia).

🔒 **BLOKADA URUCHOMIENIA:** Możliwość blokady przycisków elektronicznego programatora, by uniemożliwić dzieciom manipulowanie przy urządzeniu.

Pozostałe funkcje

🌡️ **TERMOSTAT:** Informuje, że piekarnik nagrzewa się i przekazuje ciepło do potrawy.

💧 **HYDROCLEAN:** Podświetla się w trakcie funkcji czyszczenia Teka Hydroclean®.

🔥 **PIROLIZA:** Tylko w modelach pirolitycznych. Podświetla się w trakcie funkcji czyszczenia pirolitycznego.

🔒 **BLOKADA DRZWICZEK: TYLKO W MODELACH PIROLITYCZNYCH.** Oznacza, że drzwiczki zablokowano ręcznie lub automatycznie na czas trwania procesu czyszczenia pirolitycznego.



UWAGA

Czułość sensorów dotykowych, w które wyposażony jest elektroniczny programator, stale dopasowuje się do otaczających warunków. Po podłączeniu piekarnika należy utrzymywać powierzchnię panelu sterowania w czystości oraz unikać kontaktu z innymi przedmiotami.

Jeżeli programator elektroniczny nie reaguje na dotknięcia sensorów, zaleca się na kilka sekund odłączyć piekarnik od zasilania. Po podłączeniu układ sterujący automatycznie ustawi odpowiednią czułość sensorów.

USTAWIANIE GODZINY

- Aby ustawić godzinę w piekarniku, pokręta wyboru funkcji oraz temperatury należy ustawić w pozycji 0.

- Po podłączeniu piekarnika na wyświetlaczu zacznie migać wartość 12:00.
- Dotykać sensor \ominus lub \oplus , aby ustawić godziny, a następnie minuty. Podwójny sygnał dźwiękowy potwierdzi poprawność przeprowadzonej operacji.
- Aby zmienić ustawienia zegara, należy naciskać \ominus lub \oplus , aż na wyświetlaczu zacznie migać bieżące ustawienie czasu. Nacisnąć OK , a następnie postępować zgodnie z instrukcjami zamieszczonymi w poprzednim punkcie.



INFORMACJE

W trybie nocnym, tj. między 00:00 a 06:00, podświetlenie będzie mniej intensywne.



UWAGA

W przypadku awarii zasilania ustawienia programatora elektronicznego zostaną wykasowane.

W takim przypadku należy ustawić pokrętła wyboru funkcji oraz temperatury w pozycji \circ .

Na wyświetlaczu pojawi się wartość 12:00, wtedy należy ustawić czas w wyżej opisanym sposobie.

Jeśli drzwiczki piekarnika były zablokowane przed odcięciem zasilania, symbol blokady będzie podświetlać się do momentu wyłączenia blokady.

Może to potrwać kilka minut, w zależności od temperatury wewnątrz piekarnika; w tym momencie nie można zresetować godziny.

Po odblokowaniu drzwiczek można ustawić godzinę w wyżej opisany sposób.

Obsługa piekarnika

OBSŁUGA BEZ UŻYCIA ELEKTRONICZNEGO PROGRAMATORA

- Po ustawieniu zegara piekarnik jest gotowy do użytku. Wybrać funkcję pgrzania oraz ustawić temperaturę.



INFORMACJE

W modelach z elektroniczną regulacją temperatury, po obróceniu pokrętła, na wyświetlaczu zegara pojawi się temperatura.

Po ustawieniu temperatury na wyświetlaczu automatycznie pojawi się bieżąca godzina.

Aby podczas pieczenia wyświetlić temperaturę, należy nacisnąć przycisk OK . Jeśli zachodzi potrzeba zmiany temperatury, obrócić pokrętło wyboru temperatury w dowolną stronę.

- W trakcie pieczenia będzie podświetlać się symbol H informujący, że piekarnik nagrzewa się i przekazuje ciepło do potrawy. Symbol zgaśnie, gdy piekarnik nagrzej się do ustawionej temperatury.
- Ustawić pokrętła wyboru w pozycji \circ , aby wyłączyć piekarnik.



INFORMACJE

Po rozpoczęciu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się czas pieczenia, który już upłynął.

OBSŁUGA Z UŻYCIEM ELEKTRONICZNEGO PROGRAMATORA

Programowanie alarmu

1. Dotykać sensor \ominus lub \oplus , aż na wyświetlaczu zacznie migać symbol Ⓢ , następnie nacisnąć przycisk OK . Na wyświetlaczu pojawi się wartość 00:00.
2. Ustawić czas, po upływie którego rozlegnie się alarm, naciskając przycisk \ominus lub \oplus . Podwójny sygnał dźwiękowy potwierdzi poprawność przeprowadzonej operacji. Rozpocznie się odliczanie, zaś symbol Ⓢ będzie powoli migać.
3. Po upływie zaprogramowanego czasu przez 90 sekund będzie rozbrzmiewał sygnał dźwiękowy, zaś symbol Ⓢ będzie szybko migać.



UWAGA

Piekarnik nie wyłączy się automatycznie po upływie zaprogramowanego czasu alarmu.

4. Dotknąć dowolny sensor, aby wyłączyć alarm. Symbol Ⓢ zgaśnie.

Aby zmienić czas alarmu, należy ponownie wykonać opisane wyżej czynności. Gdy użyto elektronicznego programatora, na wyświetlaczu będzie widoczny czas pozostały do włączenia alarmu. Czas ten można zmieniać.



UWAGA

Jeśli zaprogramowano alarm, czas pozostały do jego włączenia będzie stale widoczny na wyświetlaczu. Wtedy nie ma możliwości sprawdzenia bieżącej godziny ani zaprogramowanego czasu pieczenia.

Programowanie czasu pieczenia

1. Dotykać sensor \ominus lub \oplus , aż na wyświetlaczu zacznie migać symbol ⌂ , następnie nacisnąć przycisk OK . Na wyświetlaczu pojawi się wartość 00:00.

2. Ustawić czas pieczenia, po upływie którego rozlegnie się sygnał dźwiękowy, naciskając przycisk \ominus lub \oplus . Podwójny sygnał dźwiękowy potwierdzi poprawność przeprowadzonej operacji. Rozpocznie się odliczanie, zaś symbol ⌂ będzie powoli migać.
3. Wybrać funkcję grzania i ustawić temperaturę.
4. Po upływie zaprogramowanego czasu pieczenia piekarnik wyłączy się, zabrzmi sygnał dźwiękowy, zaś symbol ⌂ będzie szybko migać.
5. Dotknąć dowolny sensor, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy oraz symbol ⌂ . Piekarnik włączy się ponownie.
6. Ustawić pokręta wyboru w pozycji O , aby wyłączyć piekarnik.

W dowolnym momencie można zmienić pozostały czas pieczenia, dotykając sensor \ominus lub \oplus , aż symbol ⌂ zacznie szybko migać. Nacisnąć przycisk OK aby zmienić czas.



UWAGA

Podczas odliczania nie wyświetla się bieżący czas (widoczny jest jedynie pozostały czas pieczenia).

Programowanie czasu zakończenia pieczenia

1. Dotykać sensor \ominus lub \oplus , aż na wyświetlaczu zacznie migać symbol ⌂ następnie nacisnąć OK . Na wyświetlaczu pojawi się aktualna godzina.
2. Ustawić czas zakończenia, po upływie którego rozlegnie się sygnał dźwiękowy, naciskając przycisk \ominus lub \oplus . Podwójny sygnał dźwiękowy potwierdzi poprawność przeprowadzonej operacji. Rozpocznie się odliczanie, zaś symbol ⌂ będzie powoli migać.
3. Wybrać funkcję grzania i ustawić temperaturę.

- Po upływie zaprogramowanego czasu zakończenia pieczenia piekarnik wyłączy się, zabrzmi sygnał dźwiękowy, zaś symbol →| będzie szybko migać.
- Dotknąć dowolny sensor, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy oraz symbol →|. Piekarnik włączy się ponownie.
- Ustawić pokrętkę wyboru w pozycji ○, aby wyłączyć piekarnik.

W dowolnym momencie można zmienić pozostały czas pieczenia, dotykając sensor ⊖ lub ⊕ aż symbol →| zacznie szybko migać. Nacisnąć przycisk (OK), aby zmienić czas.

Programowanie czasu pieczenia i czasu zakończenia pieczenia

- Dotykać sensor ⊖ lub ⊕ aż na wyświetlaczu zacznie migać symbol |→|, następnie nacisnąć przycisk (OK). Na wyświetlaczu pojawi się wartość 00:00.
- Ustawić czas pieczenia, dotykając sensor ⊖ lub ⊕. Podwójny sygnał dźwiękowy potwierdzi poprawność przeprowadzonej operacji. Rozpocznie się odliczanie, zaś symbol |→| będzie powoli migać.
- Dotykać sensor ⊖ lub ⊕ aż na wyświetlaczu zacznie migać symbol →|, następnie nacisnąć przycisk (OK). Na wyświetlaczu pojawi się przewidywany czas zakończenia pieczenia.

- Ustawić czas zakończenia pieczenia, dotykając sensor ⊖ lub ⊕. Podwójny sygnał dźwiękowy potwierdzi poprawność przeprowadzonej operacji, a na wyświetlaczu pojawi się aktualna godzina.
- Wybrać funkcję grzania i ustawić temperaturę. Piekarnik pozostanie wyłączony, a symbole |→| i →| podświetlą się. Piekarnik został zaprogramowany.
- Gdy nadejdzie czas rozpoczęcia pieczenia, piekarnik włączy się i będzie pracował przez zaprogramowany czas pieczenia.
- Podczas pieczenia będzie wyświetlany pozostały czas pieczenia, a symbol |→| będzie powoli migać.
- Po upływie zaprogramowanego czasu pieczenia piekarnik wyłączy się, zabrzmi sygnał dźwiękowy, zaś symbol |→| będzie szybko migać.
- Dotknąć dowolny sensor, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy oraz symbol |→|. Piekarnik włączy się ponownie.
- Ustawić pokrętkę wyboru w pozycji ○, aby wyłączyć piekarnik.

W dowolnym momencie można zmienić pozostały czas pieczenia, dotykając sensor ⊖ lub ⊕, aż symbol |→| zacznie szybko migać. Nacisnąć przycisk (OK) aby zmienić czas.

Instrukcje bezpieczeństwa

BLOKADA URUCHOMIENIA

Funkcję można włączyć w dowolnym momencie podczas korzystania z piekarnika.

Aby uruchomić funkcję, należy przez kilka sekund naciskać przycisk (OK), aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się symbol (b). Elektroniczny programator został zablokowany.

Jeśli piekarnik jest wyłączony, a blokada uruchomienia jest aktywna, piekarnik nie będzie działał nawet w przypadku wybrania funkcji grzania.

Jeśli funkcja zostanie włączona podczas procesu pieczenia, to zostaną zablokowane ustawienia elektronicznego programatora.


Aby wyłączyć funkcję, należy przez kilka sekund naciskać przycisk (OK), aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy

RĘCZNA BLOKADA DRZWICZEK

Dostępna tylko w modelach pirolitycznych.




Funkcja pozwala zablokować drzwiczki piekarnika.

**WAŻNE**


Funkcję można włączyć wyłącznie wtedy, gdy pokrętką wyboru ustawiono w pozycji .

Po zablokowaniu drzwiczek można rozpocząć proces pieczenia.

Aby włączyć/wyłączyć blokadę drzwiczek, należy wykonać następujące czynności:

1. Dotykać sensor  lub , aż na wyświetlaczu zacznie migać symbol .

Na wyświetlaczu pojawi się aktualny status blokady drzwiczek: ON, jeśli jest aktywna, lub OFF, jeśli jest nieaktywna.


2. Nacisnąć przycisk . Zabrmi sygnał dźwiękowy, a blokada zostanie włączona, jeśli była OFF, albo wyłączona, jeśli była ON.

**UWAGA**

Przed włączeniem blokady należy upewnić się, że drzwiczki piekarnika zostały prawidłowo zamknięte. W przeciwnym razie nie nastąpi blokada drzwiczek oraz zabrmi sygnał dźwiękowy.

W takim przypadku należy wyłączyć sygnał dźwiękowy naciskając dowolny przycisk elektronicznego programatora, prawidłowo zamknąć drzwiczki i ponownie uruchomić blokadę postępując zgodnie z powyższymi instrukcjami.

3. Gdy drzwiczki zostaną całkowicie zablokowane/odblokowane, symbol blokady drzwiczek na wyświetlaczu podświetli się lub zgaśnie.

Gdy włączono blokadę drzwiczek, na wyświetlaczu stale podświetli się symbol .

**WAŻNE**

Aby odblokować drzwiczki podczas procesu pieczenia, należy ustawić pokrętkę wyboru funkcji w pozycji wyłączenia, następnie wyłączyć blokadę drzwiczek postępując zgodnie z powyższymi instrukcjami.

Po odblokowaniu drzwiczek obrócić pokrętkę wyboru funkcji do poprzedniej pozycji, aby kontynuować proces pieczenia.

Funkcja Teka Hydroclean®

Funkcja ta pozwala w łatwy sposób usunąć tłuszcz oraz wszystkie zabrudzenia, które przywarły do ścian komory piekarnika.

Aby ułatwić czyszczenie, nie dopuszczać do nagromadzenia się zbyt wielu zanieczyszczeń. Regularnie czyścić piekarnik.

PROGRAMOWANIE FUNKCJI TEKA HYDROCLEAN®

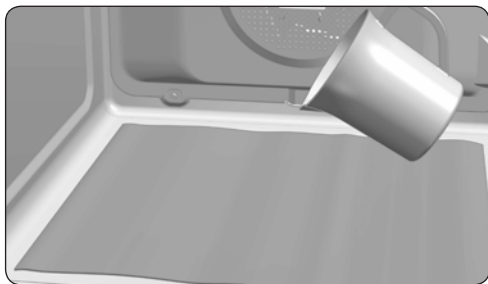
**UWAGA**

Nie wlewać wody do gorącego piekarnika, ponieważ można uszkodzić emalię.

Funkcję czyszczenia należy uruchomić wyłącznie wtedy, gdy piekarnik jest zimny. Uruchomienie funkcji, gdy piekarnik jest gorący, może mieć niepożądane skutki (np. uszkodzić emalię).

Usunąć wszystkie akcesoria, tj. blachy, ruszty, wsporniki boczne oraz prowadnice teleskopowe, z wnętrza piekarnika. **W tym celu należy postępować zgodnie z instrukcją montażu i konserwacji dołączonej do piekarnika.**

1. Gdy piekarnik jest zimny, rozłożyć ściereczkę na dnie komory.





2. Ostrożnie wylać 200 ml wody na dno komory piekarnika.




INFORMACJE


Aby uzyskać najlepszy rezultat czyszczenia, do szklanki wody dodać łyżeczkę łagodnego płynu do mycia naczyń następnie wylać wodę na ściereczkę rozłożoną na dnie komory piekarnika.

3. Ustawić pokrętko wyboru funkcji w pozycji .
4. Zabrzmi sygnał dźwiękowy oznaczający, że rozpoczął się proces czyszczenia Teka Hydroclean®. Symbol  będzie powoli migać, a na wyświetlaczu pojawi się czas pozostały do zakończenia cyklu.



WAŻNE

Nie można zmienić czasu trwania procesu czyszczenia. Aby przerwać cykl przed jego zakończeniem, ustawić pokrętko wyboru funkcji w pozycji .



5. Po zakończeniu procesu czyszczenia piekarnik wyłączy się, zabrzmi sygnał dźwiękowy, zaś symbol  będzie szybko migać.



WAŻNE

Nie otwierać drzwiczek do momentu zakończenia procesu czyszczenia Hydroclean®.

Proces stygnięcia jest konieczny dla poprawnego działania funkcji.

6. Dotknąć dowolny sensor, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy oraz symbol .
7. Ustawić pokrętko wyboru funkcji w pozycji .
8. W tym momencie resztki wody oraz brud można usunąć za pomocą wilgotnej szmatki.

Funkcję czyszczenia Hydroclean® należy uruchomić w niskiej temperaturze. Czas stygnięcia piekarnika zależy od temperatury otoczenia.



UWAGA

Przed przystąpieniem do wycierania wnętrza piekarnika należy upewnić się, czy ściany komory odpowiednio ostygły.

Jeśli po użyciu funkcji Hydroclean® zachodzi potrzeba dokładniejszego czyszczenia, użyć neutralnych detergentów i delikatnych gąbek.

Funkcja automatycznego czyszczenia pirolitycznego

Funkcja dostępna w modelach pirolitycznych HSB P.

bezpieczeństwa, które znajdują się na początku instrukcji montażu i konserwacji.



UWAGA

Przed ustawieniem cyklu czyszczenia pirolitycznego dokładnie przeczytać instrukcje

Funkcja umożliwi przeprowadzenie cyklu czyszczenia pirolitycznego, podczas którego, ze względu na wysoką temperaturę wewnątrz

piekarnika, nagromadzony tłuszcz przechodzi proces zwęglania.

Ogólnie zaleca się, aby przeprowadzać cykl czyszczenia pirolitycznego co 4–5 cykli pieczenia, używając programu dostosowanego do poziomu zabrudzeń w piekarniku. Im bardziej zabrudzony piekarnik, tym dłuższy czas trwania programu.

Podczas cyklu czyszczenia pirolitycznego oświetlenie wewnątrz piekarnika pozostaje wyłączone.

PROGRAMOWANIE FUNKCJI CZYSZCZENIA PIROLITYCZNEGO



WAŻNE

Przed uruchomieniem funkcji piroliza należy usunąć wszystkie akcesoria, tj. blachy, ruszty, wsporniki boczne oraz prowadnice teleskopowe, z wnętrza piekarnika. W tym celu należy postępować zgodnie z instrukcją montażu i konserwacji dołączonej do piekarnika.





UWAGA




Wyczyścić wszystkie rozlane ciecze i nadmierne zanieczyszczenia, ponieważ podczas cyklu czyszczenia pirolitycznego mogą się zapalić i spowodować zagrożenie pożarowe.



UWAGA

Przed uruchomieniem funkcji czyszczenia pirolitycznego upewnić się, że piekarnik został prawidłowo zamknięty.


1. Ustawić pokrętkę wyboru funkcji w pozycji piroliza .
2. Po kilku sekundach na wyświetlaczu podświetli się symbol  oraz pojawi się komunikat P2 (program pirolizy 2).


3. Wybrać program czyszczenia pirolitycznego P1, P2 lub P3, naciskając przycisk  lub :
 - P1:** Program krótki, czas trwania to 1 godzina.
 - P2:** Program standardowy, czas trwania to 1,5 godziny.
 - P3:** Program długi, czas trwania to 2 godziny.
4. Następnie nacisnąć przycisk . Natychmiast zostanie uruchomiona automatyczna blokada drzwiczek.



UWAGA

Należy upewnić się, że drzwiczki zostały prawidłowo zamknięte, w przeciwnym razie nie nastąpi blokada drzwiczek oraz zabrmi sygnał dźwiękowy.


W takim przypadku należy wyłączyć sygnał dźwiękowy naciskając dowolny przycisk elektronicznego programatora, prawidłowo zamknąć drzwiczki, ustawić pokrętkę wyboru funkcji w pozycji  i ponownie wybrać program pirolityczny zgodnie z powyższymi instrukcjami.

5. Gdy drzwiczki zostaną zablokowane, na wyświetlaczu podświetli się symbol  i pojawi się czas pozostały do zakończenia pirolizy.




WAŻNE

Program czyszczenia pirolitycznego został uruchomiony. Podczas jego trwania nie ma możliwości użycia elektronicznego programatora, z wyjątkiem blokady uruchomienia. Nie wolno otwierać drzwiczek piekarnika, aby nie przerwać procesu czyszczenia.

6. Kiedy program czyszczenia pirolitycznego dobiegnie końca, zabrmi sygnał dźwiękowy, symbol , zacznie migać, a na wyświetlaczu pojawi się wartość 0:00.


7. Nacisnąć dowolny przycisk elektronicznego programatora, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
8. Ustawić pokrętko wyboru funkcji w pozycji 0.
9. Proces nagrzewania zakończył się, jednakże piekarnik nadal jest bardzo gorący i nie może być używany.

Rozpocznie się proces stygnięcia. Do momentu całkowitego ostygnięcia urządzenia będzie podświetlać się symbol .



WAŻNE

Z uwagi na wysoką temperaturę wewnątrz piekarnika, czas stygnięcia zależy od temperatury otoczenia.

10. Gdy piekarnik ostygnie, symbol  zgaśnie.
11. Otworzyć drzwiczki piekarnika i za pomocą wilgotnej szmatki usunąć popiół powstały w procesie czyszczenia pirolitycznego. Trudno dostępne części komory piekarnika oczyścić przy użyciu nylonowego zmywaka kuchennego.
12. Gdy komora piekarnika będzie czysta, należy włożyć wszystkie akcesoria, tj. blachy, ruszty, wsporniki boczne oraz prowadnice teleskopowe.
13. Piekarnik jest gotowy do użycia.



WAŻNE

W przypadku wystąpienia jakichkolwiek problemów podczas uruchamiania lub w trakcie trwania programu czyszczenia pirolitycznego, należy zapoznać się z instrukcją montażu i konserwacji dołączonej do piekarnika.

ANULOWANIE FUNKCJI CZYSZCZENIA PIROLITYCZNEGO

Piroliza to funkcja automatyczna, którą ustawić się wyłącznie za pomocą elektronicznego programatora. Aby anulować program czyszczenia pirolitycznego, należy zresetować urządzenie według poniższych instrukcji:

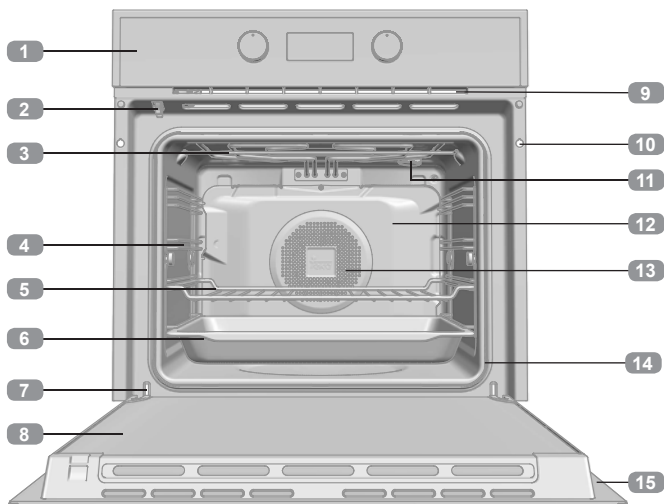
1. Ustawić pokrętko wyboru funkcji w pozycji 0.

Pojawi się wyświetlacz:



2. W zależności od temperatury wewnątrz piekarnika może wystąpić jedna z dwóch następujących sytuacji:
 - a) Niebezpieczna temperatura wewnętrzna: W takim przypadku drzwiczki pozostaną zablokowane do czasu, aż temperatura osiągnie bezpieczny poziom.
 - b) Bezpieczna temperatura wewnętrzna: Jeżeli poziom temperatury wewnątrz piekarnika będzie bezpieczny, drzwiczki zostaną natychmiast odblokowane.
3. Po odblokowaniu drzwiczek na wyświetlaczu ponownie pojawi się aktualna godzina.

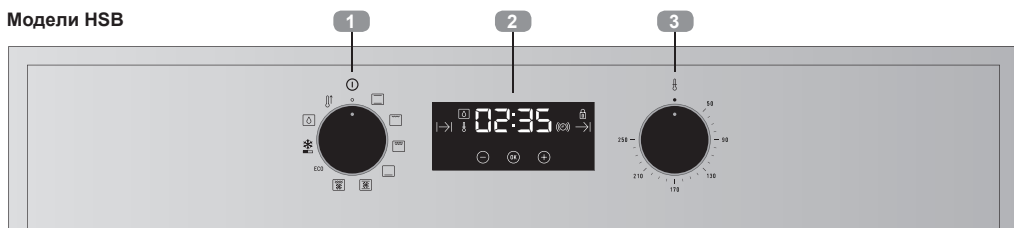
Описание на фурната



- 1 Контролен панел
- 2 Заклучване на вратите (само за пиролитични модели)
- 3 Нагревателен елемент
- 4 Носачи на тавата
- 5 Решетъчна скара
- 6 Тава
- 7 Панта
- 8 Вътрешно стъкло
- 9 Отвор за охлаждане на въздуха
- 10 Отвори за вграждане на уреда
- 11 Лампа
- 12 Панел на задната стена
- 13 Вентилатор
- 14 Уплътнение на фурната
- 15 Врата

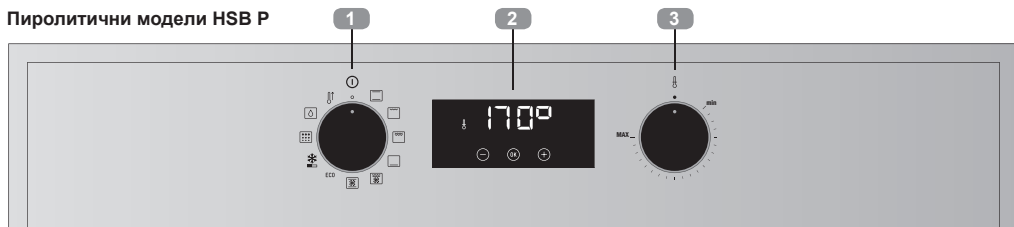
Контролен панел

Модели HSB



- 1 Копче за избор на функция
- 2 Електрически часовник/таймер
- 3 Копче за регулиране на температурата

Пиролитични модели HSB P



- 1 Копче за избор на функция
- 2 Електрически часовник/таймер / Избрана температура
- 3 Копче за регулиране на температурата

Символи на копчето за избор на функция



Модели HSB 630, HSB 635



Модели HSB 645



Модели HSB 625 P, HSB 620 P, HSB 635 P, HSB 630 P



Функции на фурната



ИНФОРМАЦИЯ

За описание на начините за използване на всяка една от функциите, вижте Ръководството за готвене, което върви с Вашата фурна.

○ ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ФУРНАТА

КОНВЕНЦИОНАЛНА

ГРИЛ

МАКСИГРИЛ

ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛЕН ЕЛЕМЕНТ

МАКСИГРИЛ С ВЕНТИЛАТОР

КОНВЕНЦИОНАЛНА С ВЕНТИЛАТОР

ТУРБО

ПИЦА

ECO ЕКО

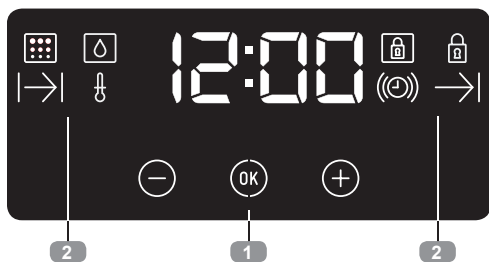
РАЗМРАЗЯВАНЕ

ХИДРОПОЧИСТВАНЕ

ПИРОЛИЗА

БЪРЗО ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ

Описание на електронния часовник/таймера



1 КЛАВИШИ

⊖, OK и ⊕ : Дават Ви възможност да програмирате функциите на електронния часовник/таймер.

OK : За моделите с електронен контрол на температурата, натиснете този бутон, за да видите температурата по време на готвене.

2 СИМВОЛИ

Настройки на часовника

Ⓢ **AVISADOR**: Светва, когато е избран часовника / таймера. Генерира звуков сигнал, когато времето е изтекло. Фурната не се изключва в края на периода на работа на таймера. Тази функция може да се използва, докато фурната готви храната.

⌂ и ⌄ **ПРОГРАМИРАНЕ**: Светва, за да покаже, че фурната е програмирана (време за готвене, време на спиране или общо време).

- ⌂ **Време за готвене**: Тази функция Ви позволява да програмирате времето за готвене, след което фурната се изключва автоматично.
- ⌄ **Време за спиране на готвенето**: Тази настройка Ви позволява да програмирате времето за спиране на готвенето, след което фурната спира автоматично.
- ⌂ и ⌄ **Време за готвене и Време за спиране на готвенето**: Тази настройка

Ви позволява да програмирате времето за готвене и времето за спиране на готвенето. Фурната се включва автоматично в зададеното време и работи през избраното време за готвене (Времето за готвене). След това тя се изключва автоматично в посоченото време (Време за спиране на готвенето).

🔒 **ЗАКЛЮЧВАНЕ НА ЧАСОВНИКА/ТАЙМЕРА**: Показва, че сензорните клавиши на часовника/таймера са заключени, като по този начин предотвратява промени от страна на малки деца.

Други функции

⌊ **ЗАТОПЛЯНЕ**: Показва, че фурната предава топлина на храната.

💧 **HYDROCLEAN** : Свети, докато функцията Тека Hydroclean® е в процес на изпълнение.

⌂ **ПИРОЛИЗА**: Само за пиролитични модели. Свети, докато пиролитичната функция е в процес на изпълнение.

🔒 **ЗАКЛЮЧВАНЕ НА ВРАТАТА: САМО ЗА ПИРОЛИТИЧНИ МОДЕЛИ**. Показва, че вратата е ръчно или автоматично заключена, докато пиролитичната функция е в процес на изпълнение.



ВНИМАНИЕ

Чувствителността на сензорните клавиши се адаптира постоянно към условията на околната среда. Уверете се, че повърхността на контролния панел е чиста и свободна от препятствия, когато включвате фурната в мрежата.

Ако часовникът не реагира правилно при докосване на клавишите, изключете фурната в продължение на няколко секунди и след това я включете отново. Това кара сензорите да се регулират автоматично, така че да реагират отново на пръстов контрол.

НАСТРОЙКА НА ЧАСА

- За да настроите часа на фурната, копчето за избор на функция и температурата трябва да е в позиция \circ .
- Когато включите фурната в захранването, ще видите часовника да мига на 12:00 часа.
- Докоснете \ominus или \oplus за да коригирате часа и след това минутите. Ще чуете двоен звуков сигнал, потвърждаващ, че часът е настроен.
- Ако искате да промените часа, докоснете \ominus или \oplus , докато часът започне да мига. Докоснете $\text{\textcircled{OK}}$ и следвайте инструкциите в предишната точка.



ЗАБЕЛЕЖКА

Светлината на часовника има нощен режим, така че осветлението на дисплея се затъмнява между 00:00 часа и 6:00 часа.



ВНИМАНИЕ

В случай на спиране на тока, Вашите настройки на електронен часовник/таймер ще бъдат изтрети.

Ако това се случи, завъртете копчетата за избор на функция и температура на позиция \circ .

Индикацията 12:00 ще се покаже и тогава ще можете да настроите времето, както е описано по-горе.

Ако вратата на фурната е била заключена преди прекъсването на електрическото захранване, ще се появи символът за заключване, докато не се отключи.

Това може да отнеме няколко минути в зависимост от температурата вътре във фурната, в който период не можете да нулирате времето.

След като вратата се отключи, можете да настроите времето, както е описано по-горе.

Използване на фурната

РЪЧЕН РЕЖИМ

- След настройката на часовника, фурната е готова за употреба. Изберете функция за готвене и температура.



ИНФОРМАЦИЯ

При моделите с електронен контрол на температурата, когато превключвателят е включен, на дисплея на часовника ще се покаже температурата.

След избиране на температурата, дисплеят на часовника ще се появи отново автоматично.

За да видите температурата отново по време на готвене, натиснете бутона $\text{\textcircled{OK}}$ и завъртете регулатора на температурата, ако искате да я промените.

- Ще забележите, че символът $\text{\textcircled{flame}}$ светва по време на готвене, за да покаже, че топлината се предава на храната. Този символ изчезва, когато е достигната избраната температура.
- Настройте копчетата за управление \circ , за да изключите фурната.



ИНФОРМАЦИЯ

Когато започнете готвенето, фурната ще покаже времето, в което готви.

ФУНКЦИОНИРАНЕ НА ТАЙМЕРА НА ФУРНАТА

Програмиране на алармения сигнал

1. Докоснете \ominus или \oplus , ъдкато символа Ⓢ на дисплея започне да мига, след което натиснете OK . Индикацията ,00:00' ще се появи на дисплея.
2. Изберете времето, след което искате алармата да се включи, чрез натискане на \ominus или \oplus . Ще чуете 2 звукови сигнала, които потвърждават, че времето е настроено и часовникът ще започне да отчита от избраното време. Символът Ⓢ ще започне да мига бавно.
3. След като времето изтече, акустичен сигнал ще прозвучи в продължение на 90 секунди и символът Ⓢ ще започне да мига бързо.



ЗАБЕЛЕЖКА

С функцията за алармен сигнал, фурната не се изключва, когато изтече времето.

4. Докоснете произволен клавиш, за да спрете алармата. След това символът Ⓢ ще изчезне.

Ако искате да промените времето на алармения сигнал, повторете показаните стъпки. При влизането в контрола на таймера, ще се появи оставащото в момента време, което ще можете да регулирате.



ЗАБЕЛЕЖКА

С функцията за алармен сигнал, оставащото време ще се появи за постоянно на дисплея. С тази програмирана функция не е възможно да видите часа или общото програмирано време за готвене.

Програмиране на Времето за готвене

1. Докоснете \ominus или \oplus ъдкато символът $\rightarrow|$ на дисплея започне да мига, след което натиснете OK . Индикацията ,00:00' ще се появи на дисплея.
2. Изберете времето, след което искате алармата да се включи, чрез натискане

на \ominus или \oplus . Ще чуете 2 звукови сигнала, които ще потвърдят, че времето е настроено и часовникът ще започне да отброява избраното време $\rightarrow|$.

3. Изберете функция и температура на готвене, като използвате командите на фурната.
4. След като времето за готвене изтече, фурната ще се изключи, ще се включи аларма и символът $\rightarrow|$ ще започне да мига бързо.
5. Докоснете произволен клавиш, за да спрете алармата и за да изключите символа $\rightarrow|$. Фурната ще се включи отново.
6. Настройте копчетата за управление на позиция O , за да изключите фурната.

Можете да промените оставащото време за готвене по всяко време чрез докосване на \ominus или \oplus , докато символът $\rightarrow|$ започне да мига бързо. Сега натиснете OK , за да промените времето.



ЗАБЕЛЕЖКА

С функцията Време за готвене, оставащото време ще се появи за постоянно на дисплея. Не можете да видите текущото време на дисплея, когато тази функция е зададена.

Програмиране на Времето за спиране на готвенето

1. Докоснете \ominus или \oplus , докато символът $\rightarrow|$ на дисплея започне да мига и натиснете OK . Ще видите текущото време на дисплея на таймера.
2. Изберете времето, след което искате алармата да се включи, чрез натискане на \ominus или \oplus . Ще чуете 2 звукови сигнала, които потвърждават, че времето е настроено и часовникът ще започне да отчита от избраното време. Символът $\rightarrow|$ ще започне да мига бавно.
3. Изберете функция за готвене и температура.

4. Когато цикълът завърши, фурната ще се изключи, аларменият сигнал ще се включи и символът $\rightarrow|$ ще започне да мига бързо.
5. Докоснете произволен сензор, за да спрете алармата и за да изключите символа $\rightarrow|$. Фурната ще се включи отново.
6. Настройте копчетата за управление на позиция \circ , за да изключите фурната.

Можете да промените оставащото време за готвене по всяко време, като докоснете \ominus или \oplus , докато символът $\rightarrow|$ започне да мига бързо. Сега натиснете $\textcircled{\text{OK}}$, за да промените времето.

Програмиране на Времето за готвене и на Времето за спиране на готвенето:

1. Докоснете \ominus или \oplus , докато символът $| \rightarrow |$ на дисплея започне да мига, след което натиснете $\textcircled{\text{OK}}$. Индикацията ,00:00' ще се появи на дисплея.
2. Изберете времето за готвене, като докоснете \ominus или \oplus . След това ще чуете двоен звуков сигнал, оставащото време ще се появи на екрана, а символът $| \rightarrow |$ ще започне да мига бавно.
3. Докоснете \ominus или \oplus докато символът $\rightarrow|$ на дисплея започне да мига и след това натиснете $\textcircled{\text{OK}}$. Ще видите очакваното време на завършване на дисплея на таймера.

4. Регулирайте Времето за спиране на готвенето, като докоснете \ominus или \oplus . След това ще чуете двоен звуков сигнал и тежкото време ще се появи на дисплея.
5. Изберете функция за готвене и температура. Фурната ще остане изключена със светещи символи $| \rightarrow |$ и $\rightarrow|$. Фурната сега е програмирана.
6. Когато стане време да започнете да готвите, фурната ще се включи и ще работи в продължение на програмираното време за готвене.
7. Докато готви, ще се показва оставащото време за готвене и символът $| \rightarrow |$ ще мига бавно.
8. След като времето за готвене изтече, фурната ще се изключи, аларменият сигнал ще се включи и символът $| \rightarrow |$ ще започне да мига бързо.
9. Докоснете произволен сензор, за да спрете алармения сигнал и за да изключите символа $| \rightarrow |$. Фурната ще се включи отново.
10. Настройте копчетата за управление на позиция \circ , за да изключите фурната.

Можете да промените оставащото време за готвене по всяко време, като докоснете \ominus или \oplus , докато символът $| \rightarrow |$ започне да мига бързо. Сега натиснете $\textcircled{\text{OK}}$, за да промените времето.

Инструкции за безопасност

ЗАКЛЮЧВАНЕ ЗА БЕЗОПАСНОСТ НА ДЕЦАТА

Тази функция може да се избере по всяко време, докато използвате фурната.

За да активирате функцията, докоснете и задръжте ключа $\textcircled{\text{OK}}$ в продължение на няколко секунди, докато чуете звуков сигнал и символът $\textcircled{\text{L}}$ се появи на дисплея. Часовникът/таймерът е заключен.

Ако фурната е изключена и Вие активирате функцията за безопасност на децата, фурната няма да работи, дори ако е из-

брана функция за готвене.

Ако тази функция бъде активирана докато готвите, тя ще заключи само настройките на електронния часовник/таймера.

За да деактивирате функцията, натиснете клавиша $\textcircled{\text{OK}}$ в продължение на няколко секунди, докато чуете звуков сигнал.

РЪЧНО ЗАКЛЮЧВАНЕ НА ВРАТАТА

Предлага се само в пиролитични модели.

Тази функция позволява заключване на вратата на фурната.



ВАЖНО

Тази функция може да бъде избрана, само когато функциите за управление на фурната са настроени в положение на покой ○.

След като вратата бъде заключена, можете да започнете да готвите нормално.

За активиране/деактивиране на заключването на вратата, следвайте тези стъпки:

1. Докоснете или , докато символът на дисплея започне да мига.

Ще се покаже текущото състояние на автоматично заключване на вратите: „Вкл.“, ако то е активно и „Изкл.“, ако е деактивирано.

2. Натиснете . След това ще чуете звуков сигнал и блокът ще започне да се активира, ако е бил „Изкл.“, или да се деактивира, ако е бил „Вкл.“.



ВНИМАНИЕ

Преди заключване се уверете, че вратата на фурната е добре затворена.

Ако не е, тя няма да се заключи и ще се включи аларма.

Ако това се случи, изключете алармата, като натиснете който и да е бутон на часовника, затворете вратата правилно и я заключете отново според инструкциите по-горе.

3. След като вратата бъде напълно заключена/отключена, на дисплея ще се появи новия статус на вратата.

В случай, че заключващата система е активна, символът ще се появи като постоянно светещ на дисплея.



ВАЖНО

За да отключите вратата по време на готвене, завъртете копчето за избор на функция на режим на готовност и отключете вратата, както е описано по-горе.

След като вратата бъде отключена, върнете копчето за избор на функция обратно на предишната му позиция, за да продължите да готвите

Функцията TeKa Hydroclean®

Тази функция прави лесно премахването на мазнини и други хранителни отпадъци, които могат да се задържат по стените на фурната.

За по-лесно почистване, не позволявайте да се натрупва мръсотия. Почиствайте фурната често.

ПРОГРАМИРАНЕ НА ФУНКЦИЯТА ТЕКА HYDROCLEAN® FUNCTION



ВНИМАНИЕ

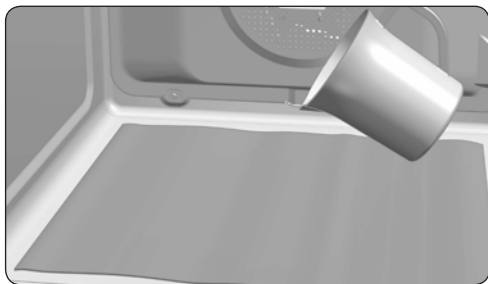
Не изливайте вода в гореща фурна, тъй като това може да повреди емайла на фурната.

Винаги стартирайте цикъла при студена фурна. Резултатът може да бъде влошен и покритието може да бъде повредено, ако се изпълнява, когато фурната е твърде гореща.

Първо премахнете тавите и всички аксесоари от вътрешността на фурната, включително носачите на тавата и телескопичните подвижни водачи.

За да направите това, следвайте инструкциите в Ръководството за монтаж и поддръжка, придружаващо фурната.

1. В студена фурна, поставете разгънатата кърпа на дъното на фурната.





2. Внимателно налейте 200 мл вода на дъното на кухината на фурната.




ИНФОРМАЦИЯ


За най-добри резултати добавете една чаена лъжичка мек почистващ препарат към чашата с вода, преди да я излеете върху кърпата.

3. Завъртете копчето за управление на позиция .
4. Ще чуете звуков сигнал, показващ, че цикълът Тека Hydroclean® е започнал. Символът  ще започне да мига бавно и оставащото време до завършване на цикъла ще се появи на дисплея.



ВАЖНО

Продължителността на този цикъл не може да се променя. За да спрете цикъла, преди да е приключил, завъртете копчето за управление на позиция .



5. Когато цикълът завърши, фурната ще се изключи, алармата ще се включи и символът  ще започне да мига бързо.



ВАЖНО

Не отваряйте вратата на фурната, докато не завърши функцията Hydroclean®.

Този цикъл на охлаждане е необходим, за да може функцията да работи правилно.

6. Докоснете произволен сензор с върха на пръста си, за да спрете алармата и да изключите символа .
7. Завъртете копчето за управление на позиция .
8. Всякакви следи от мръсотия и излишната вода вече могат да бъдат премахнати от фурната с помощта на влажната кърпа.

Функцията Hydroclean® се извършва при ниска температура. Въпреки това, времето за охлаждане може да варира в зависимост от температурата в помещението.



ВНИМАНИЕ

Преди да докоснете вътрешната повърхност на фурната, се уверете, че тя се е охладила добре.

Ако е необходимо по-дълбоко почистване след като използвате функцията Hydroclean®, използвайте неутрални почистващи препарати и неабразивни гъби.

Пиролитична самопочистваща функция

Функцията е налична в пиролитични модели HSB P.



ВНИМАНИЕ

Преди задаване на пиролитичен цикъл на почистване, внимателно прочетете инструкциите за безопасност, поради високата температура, която се достига

във фурната ще намерите в началото на Ръководството за монтаж и поддръжка.

Тази функция Ви позволява да извършвате пиролитичен процес на почистване, по време на който, поради високата и започващия процес на карбонизация на натрупаната мазнина.

Общата препоръка е да се извърши пиролитичен цикъл на всеки 4-5 употреби, като се използва най-подходящата програма в зависимост от нивото на замърсяване във фурната. Колкото по-замърсена е фурната, толкова по-дълго е времетраенето на програмата.

По време на пиролитичния цикъл светлината във фурната остава изключена.

ПРОГРАМИРАНЕ НА ПИРОЛИТИЧНАТА ФУНКЦИЯ



ВАЖНО

Преди извършване на пиролизата, трябва да премахнете всички аксесоари и ястия от фурната, включително решетъчните скари и/или телескопичните подвижни водачи. За да направите това, следвайте инструкциите в Ръководството за монтаж и поддръжка, придружаващо фурната.







ВНИМАНИЕ

Почистете всички разливи или прекомерни замърсявания от вътрешността, тъй като те биха могли да се запалят по време на пиролизата и да създадат опасност от пожар.




ВНИМАНИЕ

Преди стартиране на пиролитичната функция, се уверете, че фурната е добре затворена.

1. Завъртете копчето за управление на горелките на позиция Пиролиза: .
2. След няколко секунди символът  ще светне на дисплея на часовника с показание „P2“ (Пиролитична програма 2).
3. Сега можете да промените пиролитичната програма на P1, P2 или P3 посредством натискане на копчетата  или .

P1: Лека пиролиза. С продължителност 1 час.
P2: Редовна пиролиза. С продължителност 1 час 30 мин.


P3: Интензивна пиролиза. С продължителност 2 часа.


4. След като бъде избрана желаната програма, натиснете . Автоматичното заключване на вратата ще се активира веднага.



ВНИМАНИЕ

Ако вратата не е затворена добре, тя няма да се заключи и алармата ще се включи.

Ако това се случи, изключете алармата като натиснете който и да е бутон на часовника, затворете вратата правилно, завъртете копчето за избор на функция на позиция  и изберете отново пиролитичната програма, както е описано по-горе.



5. След като вратата бъде заключена, символът  ще светне на дисплея на часовника и ще се появи оставащото време преди края на пиролизата.




ВАЖНО

В този момент фурната е програмирана и пиролитичният цикъл на почистване е в ход. По време на цикъла нито една от функциите на таймера на фурната не може да бъде избрана (с изключение на заключването за безопасност на деца).

Не се опитвайте да отворите вратата на фурната, тъй като това може да прекъсне процеса на почистване.


6. Когато пиролитичният цикъл на почистване е завършил, ще се включи аларма, символът  ще започне да мига и ще видите часът „0:00“ на дисплея на часовника.
7. Натиснете което и да е от копчетата на таймера, за да деактивирате алармата.
8. Завъртете копчето за управление на горелките на позиция .
9. Процесът на нагряване на фурната е приключил. Въпреки това фурната е изключително гореща и не може да се използва.

Процесът на охлаждане ще продължи да функционира и символът  ще продължи да свети, докато фурната не се охлади.



ВАЖНО

В резултат на високите температури във вътрешността на фурната, процесът на охлаждане може да варира в зависимост от стайната температура.

10. След като фурната се охлади, символът  ще се изключи.
11. Отворете вратата на фурната и почистете вътрешността с влажна кърпа, отстранявайки пепелта от цикъла на почистване. Трудните за достигане места във фурната ще трябва да се почистят с неметална тел за почистване.
12. След като фурната бъде почистена, не забравяйте да поставите обратно носачите и аксесоарите.
13. Фурната вече е готова да бъде използвана.




ВАЖНО

Ако откриете какъвто и да е инцидент при програмирането или използването на тази функция, трябва да се консултирате с Ръководството за монтиране и поддръжка, което върви с Вашата фурна.

ПРЕКЪСВАНЕ НА ПИРОЛИТИЧНАТА ФУНКЦИЯ

Пиролизата е автоматична функция и поради това може да се активира само от програмата на таймера. За отмяна на пиролиза в ход е необходимо да нулирате фурната, следвайки инструкциите по-долу:

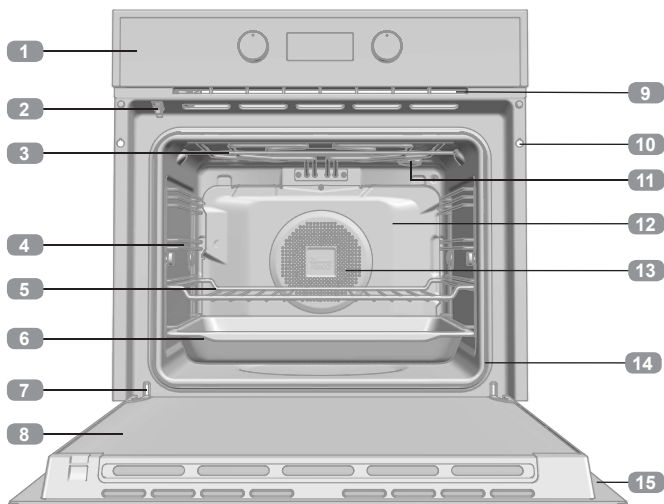
1. Завъртете копчето за управление на позиция  .

Дисплеят на таймера ще се появи, както следва:



2. В зависимост от вътрешната температура на фурната, може да възникне някоя от следните две ситуации:
 - a) Опасна вътрешна температура: В този случай вратата ще остане заключена, докато температурата достигне безопасни нива.
 - b) Безопасна вътрешна температура: Ако температурата във фурната е безопасна, вратата ще се отключи веднага.
3. След като вратата се отключи и може да се отвори, времето ще покаже отново на дисплея на таймера.

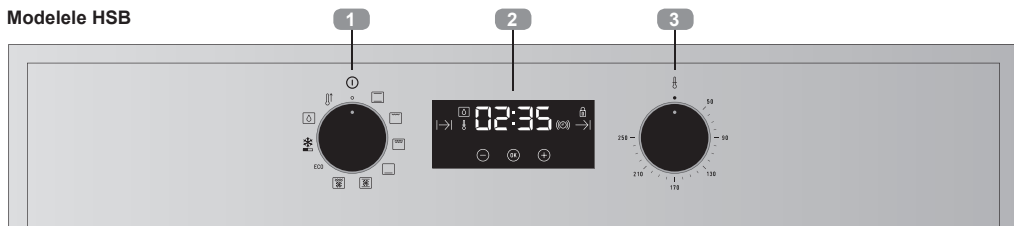
Descrierea cuptorului



- 1 Panou de comandă
- 2 Mecanism de blocare a ușii (numai pentru modelele cu curățare pirolitică)
- 3 Element de încălzire a grătarului
- 4 Suporturi pentru tavă
- 5 Raft pentru grătar
- 6 Tavă
- 7 Balama
- 8 Panou de sticlă interior
- 9 Orificiu de răcire cu aer
- 10 Orificiu pentru montarea în mobilier
- 11 Lampă
- 12 Panou posterior
- 13 Ventilator
- 14 Garnitura cuptorului
- 15 Ușă

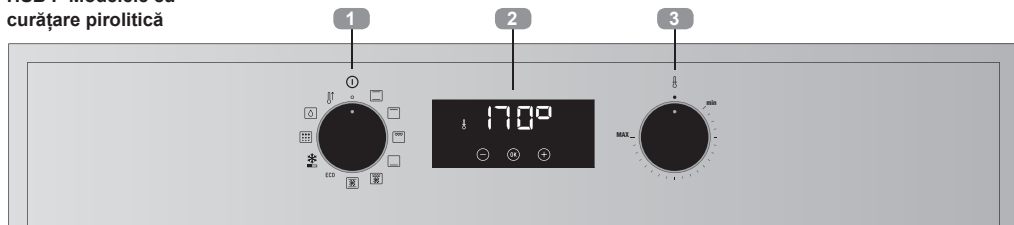
Panou de comandă

Modelele HSB



- 1 Buton de reglare a funcțiilor
- 2 Ceas/cronometru electric
- 3 Buton de reglare a temperaturii

HSB P Modelele cu curățare pirolitică



- 1 Buton de reglare a funcțiilor
- 2 Ceas/cronometru electric/ Temperatură selectată
- 3 Buton de reglare a temperaturii

Simbolurile selectorului de funcție



Modelele HSB 630, HSB 635



Modelele HSB 645



Modelele HSB 625 P, HSB 620 P, HSB 635 P, HSB 630 P



Funcțiile cuptorului



INFORMAȚII

Pentru o descriere a modului de utilizare a fiecărei caracteristici, consultați ghidul de preparare a alimentelor furnizat împreună cu cuptorul dumneavoastră.

○ OPRIREA CUPTORULUI

 CONVENȚIONAL

 GRĂȚAR

 GRĂȚAR MAXI

 ELEMENTUL INFERIOR

 GRĂȚAR MAXI CU VENTILATOR

 CONVENȚIONAL CU VENTILATOR

 TURBO

 PIZZA

ECO ECO

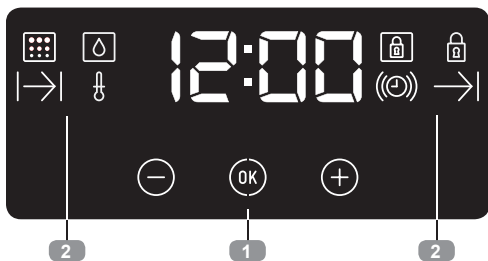
 DECONGELARE

 HYDROCLEAN

 PIROLIZĂ

 PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ

Descrierea ceasului/cronometrului electronic



1 TASTE

−, OK și +: Vă permit să programați funcțiile ceasului/cronometrului electronic.

OK: Pentru modelele cu control electronic al temperaturii, apăsați acest buton pentru a vedea temperatura în timpul preparării.

2 SIMBOLURI

Setările ceasului

Ⓢ: **TIMER:** Se aprinde atunci când este selectat ceasul/cronometrul. Generează un semnal acustic atunci când expiră timpul. Cuptorul nu se oprește la terminarea timpului setat pe cronometru. Această funcție poate fi utilizată și în timpul preparării în cuptor.

→ și ←: **PROGRAMARE:** Se aprinde pentru a indica faptul că a fost programat cuptorul (timpul de preparare, ora de oprire sau totalul acestora).

- **Timp de preparare:** Această funcție vă permite să programați timpul de preparare, după care cuptorul se va opri automat.
- **Ora de oprire a preparării:** Această setare vă permite să programați ora de oprire a preparării la care cuptorul se va opri automat.
- și ← **Timpul de preparare și ora de oprire a preparării:** Această setare vă permite să programați timpul de preparare și ora de oprire a preparării. Cuptorul pornește automat la ora setată și funcționează pe perioada de preparare selectată (timpul de preparare). Apoi se

oprește automat la ora indicată (ora de oprire a preparării).

BLOCAREA CEASULUI/CRONOMETRULUI: Indică faptul că tastele tactile ale ceasului/cronometrului sunt blocate, împiedicând efectuarea modificărilor de către copii mici.

Alte funcții

ÎNCĂLZIRE: Indică transmiterea căldurii de către cuptor la alimente.

HYDROCLEAN: Se aprinde în timpul utilizării funcției Teka Hydroclean®.

PIROLIZĂ: Numai pentru modelele pirolitice. Se aprinde în timpul utilizării funcției pirolitice.

MECANISMUL DE BLOCARE A UȘII: NUMAI PENTRU MODELELE PIROLITICE.

Indică faptul că ușa este blocată manual sau automat în timpul utilizării funcției pirolitice.








AVERTISMENT

Sensibilitatea tastelor tactile se adaptează în permanență la condițiile ambiante. Asigurați-vă că suprafața panoului de comandă este curată și liberă de obstacole atunci când conectați cuptorul la priză.

Dacă ceasul nu răspunde adecvat la atingerea tastelor, deconectați cuptorul timp de câteva secunde și apoi conectați-l din nou la priză. Aceasta determină ajustarea automată a senzorilor, astfel încât să reacționeze din nou la comenzi tactile.

SETAREA OREI

- Pentru a seta ora cuptorului, butoanele de reglare a funcțiilor și a temperaturii trebuie să fie în poziția ○.
- Atunci când conectați cuptorul la priză, veți vedea ceasul afișând intermitent 12:00.

- Apăsăți  sau  pentru a regla ora și apoi minutele. Veți auzi două bipuri care confirmă setarea orei.
- Dacă doriți să modificați ora, apăsați  sau  până când ora începe să clipească. Apăsăți  și urmați instrucțiunile de la punctul precedent.




NOTĂ

Lumina ceasului are un mod de noapte, prin urmare lumina afișajului va fi diminuată între orele 00:00 și 06:00.



AVERTISMENT

În cazul unei pene de curent, setările ceasului/cronometrului electronic vor fi șterse.

Dacă se întâmplă acest lucru, rotiți butoanele de reglare a funcțiilor și a temperaturii în poziția .

Va apărea afișajul 12:00, după care veți putea seta ora așa cum este descris mai sus.

Dacă ușa cuptorului a fost blocată înaintea penei de curent, simbolul de blocare va apărea până la deblocarea acesteia.

Aceasta poate dura câteva minute, în funcție de temperatura din interiorul cuptorului, timp în care nu puteți reseta ora.

După deblocarea ușii, puteți seta ora așa cum este descris mai sus.

Utilizarea cuptorului

OPERAREA MANUALĂ


- După setarea ceasului, cuptorul este gata de utilizare. Selectați o funcție și o temperatură de preparare.





INFORMAȚII

La modelele cu control electronic al temperaturii, când rotiți selectorul, afișajul ceasului va arăta temperatura.

După selectarea temperaturii, afișajul ceasului va reapărea automat.

Pentru a vedea din nou temperatura în timpul coacerii, apăsați butonul  și rotiți selectorul de temperatură, dacă doriți să o modificați.

- Veți observa că simbolul  se aprinde în timpul preparării pentru a indica faptul că alimentele sunt încălzite. Acest simbol dispare după atingerea temperaturii selectate.
- Setăți selectoarele la  pentru a opri cuptorul.



INFORMAȚII

Atunci când începeți prepararea, cuptorul va afișa timpul de preparare.

OPERAREA CRONOMETRULUI CUPTORULUI

Programarea soneriei

1. Apăsăți \ominus sau \oplus până când simbolul Ⓢ de pe afișaj începe să clipească, apoi apăsați OK . Pe afișaj va apărea indicația „00:00”.
2. Selectați ora la care doriți să sune alarma apăsând \ominus sau \oplus . Veți auzi 2 bipuri care confirmă setarea orei și ceasul va începe să numere invers timpul selectat. Simbolul Ⓢ va clipi lent.
3. După expirarea timpului, un semnal sonor va fi emis timp de 90 de secunde și simbolul Ⓢ va clipi rapid.



NOTĂ

Când utilizați funcția Sonerie, cuptorul nu se va opri după expirarea timpului.

4. Apăsăți orice tastă pentru a opri alarma. Simbolul Ⓢ va dispărea după aceea.

Dacă doriți să modificați ora soneriei, repetați pașii descriși. Când accesați funcția cronometru, va apărea timpul rămas curent, pe care îl veți putea regla.



NOTĂ

Când utilizați funcția Sonerie, timpul rămas va fi afișat în permanență pe afișaj. Cu această funcție programată nu este posibilă vizualizarea timpului de preparare sau a timpului de preparare total programat.

Programarea timpului de preparare

1. Apăsăți \ominus sau \oplus până când simbolul $\text{I} \rightarrow \text{I}$ de pe afișaj începe să clipească, apoi apăsați OK . Pe afișaj va apărea indicația „00:00”.
2. Selectați ora la care doriți să sune alarma apăsând \ominus sau \oplus . Veți auzi 2 bipuri care confirmă setarea timpului și ceasul va începe

să numere invers timpul selectat. Simbolul $\text{I} \rightarrow \text{I}$ va clipi lent.

3. Selectați o funcție și o temperatură de preparare folosind selectoarele cuptorului.
4. După expirarea timpului de preparare, cuptorul se va opri, va suna o alarmă și simbolul $\text{I} \rightarrow \text{I}$ va clipi rapid.
5. Apăsăți orice tastă pentru a opri alarma și a dezactiva simbolul $\text{I} \rightarrow \text{I}$. Cuptorul va porni din nou.
6. Setăți selectoarele la poziția O pentru a opri cuptorul.

Puteți modifica oricând timpul de preparare rămas apăsând \ominus sau \oplus până când simbolul $\text{I} \rightarrow \text{I}$ începe să clipească rapid. Acum apăsați OK pentru a modifica timpul.



NOTĂ

Când utilizați funcția Timp de preparare, timpul rămas va fi afișat în permanență pe afișaj. Nu puteți vedea ora curentă pe afișaj dacă ați setat această funcție.

Programarea orei de oprire a preparării

1. Apăsăți \ominus sau \oplus până când simbolul $\rightarrow \text{I}$ de pe afișaj începe să clipească și apăsați OK .
2. Selectați ora la care doriți să sune alarma apăsând \ominus sau \oplus . Veți auzi 2 bipuri care confirmă setarea orei și ceasul va începe să numere invers timpul selectat. Simbolul $\rightarrow \text{I}$ va clipi lent.
3. Selectați o funcție și o temperatură de preparare.
4. După terminarea ciclului, cuptorul se va opri automat, va suna o sonerie și simbolul $\rightarrow \text{I}$ va clipi rapid.
5. Apăsăți orice senzor pentru a opri alarma și a dezactiva simbolul $\rightarrow \text{I}$. Cuptorul va porni din nou.
6. Setăți selectoarele la poziția O pentru a opri cuptorul.

Puteți modifica oricând timpul de preparare rămas apăsând \ominus sau \oplus până când simbolul $\rightarrow|$ începe să clipească rapid. Acum apăsați OK pentru a modifica timpul.

Programarea timpului de preparare și a orei de oprire a preparării

1. Apăsați \ominus sau \oplus până când simbolul $\rightarrow|$ de pe afișaj începe să clipească, apoi apăsați OK . Pe afișaj va apărea indicația „00:00”.
2. Selectați timpul de preparare apăsând \ominus sau \oplus . Apoi veți auzi două bipuri, timpul rămas va apărea pe afișaj și simbolul $\rightarrow|$ va clipi lent.
3. Apăsați \ominus sau \oplus până când simbolul $\rightarrow|$ de pe afișaj începe să clipească, apoi apăsați OK . Veți vedea ora de terminare estimată pe afișajul cronometrului.
4. Ajustați ora de terminare a preparării apăsând \ominus sau \oplus . Apoi veți auzi două bipuri și ora curentă va fi afișată pe ecran.

5. Selectați o funcție și o temperatură de preparare. Cuptorul va rămâne deconectat cu simbolurile $\rightarrow|$ și $\rightarrow|$ aprinse. Cuptorul este acum programat.
6. Când este timpul pentru începerea preparării, cuptorul va porni și va funcționa pe perioada de preparare programată.
7. În timpul preparării, va fi afișat timpul de preparare rămas și simbolul $\rightarrow|$ va clipi lent.
8. După expirarea timpului de preparare, cuptorul se va opri, va suna o sonerie și simbolul $\rightarrow|$ va clipi rapid.
9. Apăsați orice senzor pentru a opri soneria și a dezactiva simbolul $\rightarrow|$. Cuptorul va porni din nou.
10. Setați selectoarele la poziția \circ pentru a opri cuptorul.

Puteți modifica oricând timpul de preparare rămas apăsând \ominus sau \oplus până când simbolul $\rightarrow|$ începe să clipească rapid. Acum apăsați OK pentru a modifica timpul.

Instrucțiuni de siguranță

BLOCAREA DE SIGURANȚĂ PENTRU COPII

Această funcție poate fi selectată oricând în timpul utilizării cuptorului.

Pentru a activa funcția, apăsați lung tasta OK timp de câteva secunde până când auziți un bip și simbolul A apare pe afișaj. Ceasul/cronometrul este blocat.

În cazul în care cuptorul este oprit și activați funcția de siguranță pentru copii, cuptorul nu va funcționa chiar dacă selectați o funcție de preparare.

Dacă această funcție este activată în timpul preparării, aceasta va bloca numai setările ceasului/cronometrului electronic.


Pentru a dezactiva funcția, apăsați OK timp de câteva secunde până când auziți un bip.

BLOCAREA MANUALĂ A UȘII

Disponibilă doar pentru modelele pirolitice.

Această funcție permite blocarea ușii cuptorului.

**IMPORTANT**


Această funcție poate fi selectată numai dacă funcțiile de comandă ale cuptorului sunt setate în poziția de repaus .

După blocarea ușii, puteți începe prepararea ca de obicei.

Pentru a activa/dezactiva mecanismul de blocare a ușii, parcurgeți acești pași:

1. Apăsați  sau  până când simbolul  de pe afișaj începe să clipească.

Va fi afișată starea curentă a mecanismului de blocare a ușii: „On” (Pornit) dacă este activ și „Off” (Oprit) dacă este dezactivat.


2. Apăsați . Veți auzi un bip și mecanismul de blocare va începe să se activeze dacă a fost în poziția „Off” (Oprit) sau să se dezactiveze dacă a fost în poziția „On” (Pornit).

**AVERTISMENT**

Înainte de blocare, asigurați-vă că ușa cuptorului este închisă bine. În caz contrar, aceasta nu se va bloca și va suna o alarmă.

Dacă se întâmplă acest lucru, dezactivați alarma apăsând orice buton al ceasului, închideți corect ușa și blocați-o din nou conform instrucțiunilor de mai sus.

3. După blocarea/deblocarea completă a ușii, pe afișaj va apărea noua stare a ușii.

Dacă sistemul de blocare este activ, simbolul  va rămâne aprins continuu pe afișaj.

**IMPORTANT**

Pentru a debloca ușa în timpul preparării, rotiți selectorul de funcție în poziția de standby și deblocați ușa așa cum este descris mai sus.

După deblocarea ușii, rotiți selectorul de funcție înapoi în poziția anterioară pentru a continua prepararea.

Funcția Teka Hydroclean®

Această funcție facilitează îndepărtarea grăsimilor și a resturilor de mâncare lipite de pereții laterali ai cuptorului.

Pentru o curățare mai ușoară, nu lăsați murdăria să se acumuleze. Curățați frecvent cuptorul.

PROGRAMAREA FUNCȚIEI TEKA HYDROCLEAN®

**AVERTISMENT**

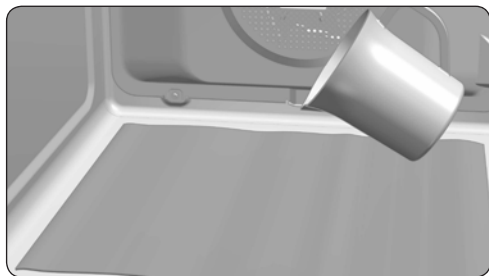
Nu vărsați apă în cuptorul fierbinte deoarece aceasta poate deteriora emailul din interiorul cuptorului.

Efectuați întotdeauna ciclul cu cuptorul rece. Rezultatul poate fi afectat și emailul se poate deteriora dacă ciclul este efectuat cu cuptorul încins.

Mai întâi, scoateți toate tăvile și accesoriile din interiorul cuptorului, inclusiv suporturile pentru tăvi și suporturile telescopice de ghidare.

Pentru a face acest lucru, urmați instrucțiunile din ghidul de instalare și întreținere care însoțesc cuptorul.

1. După răcirea cuptorului, întindeți o lavetă pe fundul cuptorului.





2. Turnați cu grijă 200 ml de apă pe fundul cuptorului




INFORMAȚII


Pentru rezultate optime, adăugați o linguriță de detergent neutru în paharul de apă înainte de a-l turna peste lavetă.

3. Rotiți butonul de reglare în poziția .
4. Veți auzi un bip care indică faptul că a început ciclul Teka Hydroclean®. Simbolul  va clipi lent și pe afișaj va apărea timpul rămas până la terminarea ciclului.



IMPORTANT

Durata acestui ciclu nu poate fi modificată. Pentru a opri ciclul înainte de terminare, rotiți butonul de reglare în poziția .



5. După terminarea ciclului, cuptorul se va opri automat, va suna o alarmă și simbolul  va clipi rapid.



IMPORTANT

Nu deschideți ușa cuptorului până la terminarea funcției Hydroclean®.

Pentru ca funcția să fie executată corect este necesar ciclul de răcire.

6. Apăsăți orice senzor cu vârful degetului pentru a opri alarma și a dezactiva simbolul .
7. Rotiți butonul de reglare în poziția .
8. Orice urme de murdărie și surplusul de apă pot fi acum îndepărtate din cuptor cu laveta umedă.

Funcția Hydroclean® este efectuată la o temperatură joasă. Însă timpii de răcire pot varia în funcție de temperatura camerei.



AVERTISMENT

Înainte de a atinge suprafața interioară a cuptorului, asigurați-vă că acesta s-a răcit corespunzător.

Dacă este necesară o curățare mai profundă după utilizarea funcției Hydroclean®, folosiți detergenți neutri și bureți non-abrazivi.

Funcția de autocurățare pirolitică

Funcție disponibilă la modelele pirolitice HSB P.



AVERTISMENT

Înainte de a seta ciclul de curățare pirolitică, citiți cu atenție instrucțiunile de siguranță,

pe care le veți găsi la începutul Ghidului de instalare și întreținere.

Această funcție vă permite să efectuați un ciclu de curățare pirolitică în timpul căruia, din cauza temperaturilor ridicate atinse în in-

teriorul cuptorului, grăsimile acumulate sunt supuse unui proces de carbonizare.

Recomandarea generală este să efectuați un ciclu pirolitic după fiecare 4 – 5 utilizări, folosind cel mai potrivit program în funcție de tipul petelor existente în cuptor. Cu cât cuptorul este mai murdar, cu atât programul va dura mai mult.

În timpul ciclului pirolitic, lumina din cuptor va rămâne stinsă.

PROGRAMAREA FUNCȚIEI PIROLITICE



IMPORTANT

Înainte de a efectua piroliza, trebuie să scoateți toate accesoriile și vasele din cuptor, inclusiv rafturile și/sau suporturile telescopice de ghidare. Pentru a face acest lucru, urmați instrucțiunile din ghidul de instalare și întreținere care însoțesc cuptorul.







AVERTISMENT

Curățați orice scurgeri sau murdărie în exces din interior, deoarece acestea se pot aprinde în timpul pirolizei și pot prezenta risc de incendiu.



AVERTISMENT


Înainte de efectuarea funcției pirolitice, asigurați-vă că ați închis bine cuptorul.

1. Rotiți butonul de reglare a funcției de coacere în poziția pentru piroliză .
2. După câteva secunde, simbolul  va apărea pe afișajul ceasului, cu indicația „P2” (Programul de piroliză 2).
3. Acum puteți schimba programul de piroliză la P1, P2 sau P3 apăsând tastele  sau .

P1: Piroliză ușoară. Durează 1 oră.

P2: Piroliză normală. Durează 1 oră și 30 min.


P3: Piroliză intensivă. Durează 2 ore.


4. După selectarea programului dorit, apăsați . Mecanismul automat de blocare a ușii va fi dezactivat imediat.



AVERTISMENT

Dacă ușa nu este închisă corect, aceasta nu se va bloca și va suna o alarmă.

Dacă se întâmplă acest lucru, dezactivați alarma apăsând orice buton al ceasului, închideți corect ușa, rotiți selectorul de funcție în poziția  și selectați din nou programul de piroliză așa cum este descris mai sus.



5. După blocarea ușii, simbolul  se va aprinde pe afișajul ceasului și se va afișa timpul rămas până la terminarea pirolizei




IMPORTANT

În acest moment, cuptorul este programat și ciclul de curățare pirolitică este în curs de desfășurare. În timpul ciclului, niciuna dintre funcțiile cronometrului cuptorului nu poate fi selectată (cu excepția blocării de siguranță pentru copii).

Nu încercați să deschideți ușa cuptorului deoarece aceasta poate întrerupe procesul de curățare.


6. După terminarea ciclului de curățare pirolitică, va suna o alarmă, simbolul  va clipi și veți vedea ora „0:00” pe afișajul ceasului.
7. Apăsați oricare dintre tastele cronometrului pentru a dezactiva alarma.
8. Rotiți butonul de reglare în poziția .
9. Procesul de încălzire a cuptorului s-a terminat. Însă cuptorul este foarte fierbinte și nu poate fi utilizat.

Procesul de răcire va continua să se desfășoare și simbolul  va rămâne aprins până la răcirea cuptorului



IMPORTANT

Ca urmare a temperaturilor ridicate din interiorul cuptorului, procesul de răcire poate varia în funcție de temperatura camerei.

10. După răcirea cuptorului, simbolul ζ se va stinge .
11. Deschideți ușa cuptorului și ștergeți interiorul cu o lavetă umedă, îndepărtând cenușa rămasă în urma ciclului de curățare. Zonele greu accesibile din cuptor vor trebui curățate folosind un burete din fibre nemetalice.
12. După curățarea cuptorului, nu uitați să așezați la loc suporturile și accesoriile.
13. Cuptorul este acum gata de utilizare.



IMPORTANT

Dacă detectați orice incident în programarea sau utilizarea acestei funcții, consultați ghidul de instalare și întreținere inclus împreună cu cuptorul dumneavoastră.

ANULAREA FUNCȚIEI PIROLITICE

Piroliza este o funcție automată și poate fi deci activată numai din setările cronometrului. Pentru a anula o piroliză în curs de desfășurare, este necesară resetarea cuptorului, urmând instrucțiunile de mai jos:

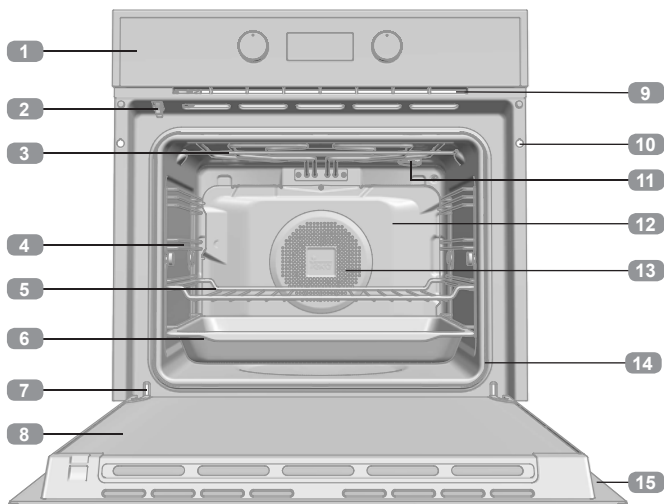
1. Setati butonul de reglare în poziția .

Afișajul cronometrului va apărea după cum urmează



2. În funcție de temperatura interioară a cuptorului, poate surveni oricare din cele două situații de mai jos:
 - a) Temperatură interioară periculoasă: În acest caz, ușa va rămâne blocată până când temperatura ajunge la un nivel sigur.
 - b) Temperatură interioară sigură: Dacă temperatura din interiorul cuptorului este sigură, ușa se va debloca imediat.
3. Odată ce ușa se deblochează și poate fi deschisă, ora va apărea din nou pe afișajul cronometrului.

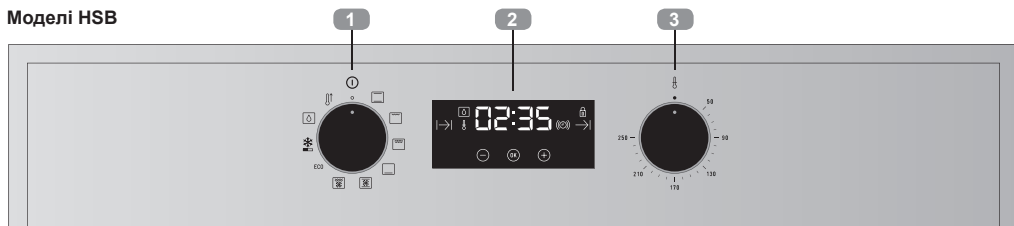
Опис духової шафи



- 1 Панель управління
- 2 Блокування дверець (лише для піролітичних моделей)
- 3 Утримувач гриля
- 4 Напрямні дека
- 5 Решітка
- 6 Деко
- 7 Петлі
- 8 Внутрішнє скло
- 9 Вихід повітря, що охолоджує
- 10 Кріплення в меблі
- 11 Лампа
- 12 Задня панель
- 13 Турбо
- 14 Прокладка духової шафи
- 15 Двері

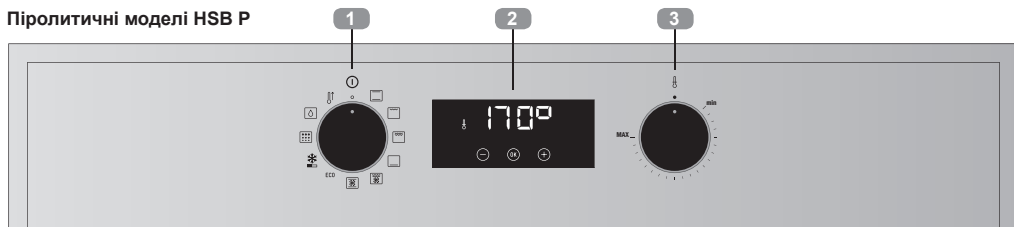
Передня панель управління

Моделі HSB



- 1 Регулятор функцій
- 2 Електронний годинник
- 3 Терморегулятор

Піролітичні моделі HSB P



- 1 Регулятор функцій
- 2 Електронний годинник/ вибрана температура
- 3 Терморегулятор

Символи регулятора функцій



Моделі HSB 630, HSB 635



Моделі HSB 645



Моделі HSB 625 P, HSB 620 P, HSB 635 P, HSB 630 P



Функції духової шафи



ІНФОРМАЦІЯ

Для ознайомлення з описом використання кожної окремої функції, зверніться до керівництва по приготуванню що додається до вашої духової шафи.

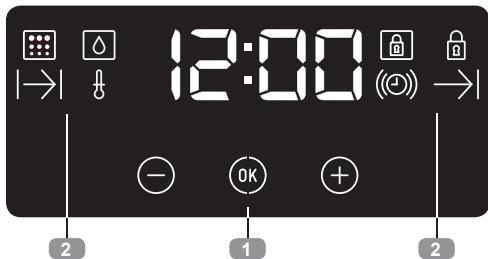
○ ВІДКЛЮЧЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ



ECO ЕКО



Опис електронного годинника



1 КНОПКИ

⊖, ○К і ⊕: Дозволяють програмування функції електронного годинника.

○К: На моделях з електронним регулюванням температури натисніть цю кнопку, щоб побачити температуру під час приготування їжі.

2 СИМВОЛИ

Функції годинника

Ⓢ СИГНАЛ: Світиться при виборі функції сигналу годинника. Після закінчення часу, подає звуковий сигнал. Коли час закінчиться, духовка не вимкнеться. Ця функція може також використовуватися коли духовка вже знаходиться в роботі.

⤵ і ⤴ ПРОГРАМУВАННЯ: Світиться, вказуючи на те, що духовка запрограмована (тривалість, закінчення або загальний час).

- ⤵ **Тривалість приготування:** Дозволяє готувати до певного часу, після чого духовка відключиться автоматично.
- ⤴ **Час закінчення приготування:** Дозволяє готувати до певного часу, після чого духовка відключиться автоматично.
- ⤵ і ⤴ **Тривалість і закінчення приготування:** дозволяє запрограмувати тривалість і час закінчення приготування. Духова шафа почне автоматично готувати протягом вибраного часу (тривалість) і автоматично вимкнеться в указаний час (закінчення приготування).

🔒 **БЛОКУВАННЯ ГОДИННИКА:** Вказує на те, що сенсорні клавіші годинника заблоковані, для того, щоб маленькі діти не могли ними користуватися.

Інші функції

🔥 **РОЗІГРІВ:** Вказує, що духовка подає тепло продукту.

💧 **HYDROCLEAN:** Світиться при функції TeKa Hydroclean®.

⋮ **Піроліз: лише для піролітичних моделей.** Світиться під час функції піролітичного очищення.

🔒 **БЛОКУВАННЯ ДВЕРЦЯТ:** Лише для піролітичних моделей. Вказує що дверцята заблоковані або вручну, або за допомогою автоматичного блокування протягом функції піролізу.



УВАГА

Чутливість сенсорних кнопок безперервно пристосовується до умов довкілля. При підключенні духової шафи до електромережі, переконайтеся в тому, що поверхня передньої панелі контролю чиста і вільна від яких-небудь перешкод.

Якщо при натисненні на кнопку, годинник працює невірно, слід відключити духову шафу від електромережі і знов підключити її через невелике время. Таким чином датчики будуть скореговані автоматично і знову почнуть реагувати на дотик пальцем.

ВСТАНОВЛЕННЯ ГОДИННИКА

- Для встановлення часу в духовці, ручки селектора функцій і температури повинні знаходитися в положенні ○.
- При підключенні духовки, Ви побачите, що на годиннику з'явилося 12:00 що блимає.

- Натиснувши на \ominus або \oplus можна встановити на годиннику поточну годину, а потім хвилини. Як підтвердження вибраного часу Ви почуєте 2 коротких сигнали.
- Якщо ви хочете змінити час, натисніть на \ominus або \oplus до тих пір, поки цифра години не почне блимати.

Натисніть OK слідуєте крокам, описаним в попередньому пункті.



ПРИМІТКА

Ваш годинник оснащений режимом нічного підсвічування, таким чином інтенсивність світла екрану між 00:00 і 6:00 годинами буде знижена.



УВАГА

В разі збою електроживлення будуть видалені всі дані запрограмовані в електронному годиннику.

Коли це станеться, поверніть ручку вибору функцій і температури в положення \circ . З'явиться вказівка 12:00 і потім можна буде встановлювати час слідуєчи наведеним вище інструкціям.

Якщо дверцята духовки були заблоковані до відключення струму, символ блокування світлитиметься до тих пір, поки двері не будуть розблоковані.

На це може піти декілька хвилин, залежно від температури всередині духовки. Протягом цього періоду неможливо встановлювати поточний час на годиннику.

Після того, як двері розблоковані можна встановити час на годиннику слідуєчи наведеній вище інструкції.

Управління духовкою

РУЧНЕ УПРАВЛІННЯ

- Після установки часу, ваша духовка готова до роботи. Виберіть температуру і функції приготування.



ІНФОРМАЦІЯ

На моделях з електронним регулюванням температури при повороті селектора на екрані годинника з'явиться температура.

Після вибору температури, дисплей автоматично повертає до відображення поточного часу.

Щоб знову побачити температуру під час приготування натисніть на кнопку OK і повертайте регулятор температури, якщо Ви вирішите змінити її.

- Ви побачите, що символ fl світиться під час приготування, це вказує на те, що продукт нагрівається. Цей символ відключається досягнувши заданої температури.
- Вимкнете духовку, встановивши ручки в положення \circ .



ІНФОРМАЦІЯ

Коли ви починаєте готувати, духовка покаже час, який вже минув з моменту початку приготування.

РОБОТА З ТАЙМЕРОМ

Програмування сигналу

- натисніть на \ominus або \oplus до тих пір, поки не почне блимати символ Ⓢ на екрані і натисніть Ⓚ . На екрані світитиметься 00:00.
- Оберіть час, в який бажаєте, щоб годинник Вас оповістив, доторкнувшись до \ominus або \oplus . На знак підтвердження прозвучать 2 коротких сигнали і з'явиться зображення зворотного відліку починаючи з вибраного часу. Символ Ⓢ повільно блиматиме.
- Коли закінчився час, протягом 90 секунд звучатиме сигнал і символ Ⓢ швидко блиматиме.



ПРИМІТКА

За допомогою функції Сигнал, після закінчення запрограмованого часу духовка відключиться.

- Для зупинки сигналу досить натиснути на будь-яку клавішу, у цей момент символ Ⓢ згасне.

Якщо ви хочете змінити час сигналу, повторіть вказані кроки. При доступі до сигналу з'явиться час, що залишився, його можна модифікувати.



ПРИМІТКА

З функцією Сигнал, час, що залишився, постійно висвічуватиметься на екрані. Коли запрограмована ця функція, час і загальний час приготування не відображатиметься на екрані.

Програмування Тривалості приготування

- натисніть на \ominus або \oplus до тих пір, поки символ \rightarrow на екрані не почне блимати, потім натисніть Ⓚ на екрані з'явиться 00:00.

- Оберіть час через яке Ви бажаєте, щоб годинник оповістив Вас, натисніть на \ominus або \oplus . На знак підтвердження прозвучать 2 коротких сигнали і з'явиться зображення зворотного відліку починаючи з вибраного часу. Символ \rightarrow повільно блиматиме.
- Оберіть функцію і температуру приготування за допомогою ручок управління духовкою.
- По закінченні приготування, духовка відключиться, прозвучить сигнал і символ \rightarrow швидко блиматиме.
- Для зупинки сигналу досить натиснути на будь-яку кнопку і при включенні духовки знов, \rightarrow згасне.
- Вимкнете духовку, встановивши ручки в положення O .

Ви можете змінити час приготування, що залишився, у будь-який момент. Для цього досить натиснути на \ominus або \oplus до тих пір, поки символ \rightarrow не почне швидко блимати. Потім торкніться Ⓚ щоб змінити час.



ПРИМІТКА

З функцією Тривалість приготування, час, що залишився, постійно висвічуватиметься на екрані. Коли запрограмована ця функція, поточний час не відображатиметься на екрані.

Програмування часу закінчення приготування

- Натисніть на \ominus або \oplus до тих пір, поки символ \rightarrow на екрані не почне блимати, потім натисніть Ⓚ .
- Оберіть час через який Ви бажаєте, щоб годинник оповістив Вас, натисніть на \ominus або \oplus . На знак підтвердження пролунають 2 коротких сигнали і з'явиться зворотний відлік часу починаючи з вибраного значення. Символ \rightarrow повільно блиматиме.
- Виберіть температуру і функції приготування.

4. По досягненні запрограмованого часу закінчення, духовка відключиться, прозвучить сигнал і символ →| швидко блиматиме.
 5. Для зупинки звукового сигналу досить доторкнутися до будь-якої клавіші, для відключення символу →| слід знов включити духовку.
 6. Вимкніть духовку, встановивши ручки в положення 0 .
- Ви можете змінити час приготування, що залишився, у будь-який момент. Для цього досить натиснути на ⊖ або ⊕ до тих пір, поки символ →| не почне швидко блимати. Потім торкніться **OK** щоб змінити час.
4. Встановить час закінчення приготування при допомозі ⊖ або ⊕ . Потім прозвучать 2 коротких сигнали і на екрані з'явиться поточний час.
 5. Оберіть температуру і функції приготування. Духовка буде вимкнена і символи |→| і →| світяться. Ваша духовка запрограмована.
 6. Коли буде досягнутий час початку приготування, духовка включиться автоматично і готуватиме протягом заданого часу.
 7. Під час приготування буде показано час, що залишається, і символ |→| повільно блиматиме.
 8. По досягненні запрограмованого часу закінчення, духовка відключиться, прозвучить сигнал і символ |→| швидко блиматиме.
 9. Для зупинки звукового сигналу досить доторкнутися до будь-якої клавіші, для відключення символу |→| слід знов включити духовку.
 10. Вимкніть духовку, встановивши ручки в положення 0 .

Програмування Тривалості і закінчення приготування

1. Натисніть ⊖ або ⊕ до тих пір, поки символ |→| на екрані не почне блимати, потім натисніть **OK** . На екрані з'явиться 00:00.
2. Виберіть час приготування, натисніть ⊖ або ⊕ . Потім прозвучать 2 коротких сигнали, на екрані з'явиться час приготування, що залишився, символ |→| повільно блиматиме.
3. Натисніть ⊖ або ⊕ до тих пір, поки символ →| на екрані не почне блимати, потім натисніть **OK** .

Ви можете змінити час приготування, що залишився, у будь-який момент. Для цього досить натиснути на ⊖ або ⊕ до тих пір, поки символ |→| не почне швидко блимати. Потім торкніться **OK** щоб змінити час.

ФУНКЦІЇ БЕЗПЕКИ

БЛОКУВАННЯ. БЕЗПЕКА ДІТЕЙ

Ця функція може бути вибрана у будь-який момент використання духової шафи.

Для підключення функції, натисніть на клавішу **OK** до тих пір, поки не почуєте 1 короткий сигнал, а на екрані з'явиться символ **LD** . Годинник заблокований.

Якщо духовка вимкнена і режим безпеки дітей включений, духовка не працюватиме, навіть при вибраній функції приготування.

Якщо активувати цю функцію під час процесу приготування, будуть заблоковані лише дії з електронним годинником.


Для відміни функції натисніть на клавішу **OK** , до тих пір, поки не почуєте 1 короткий сигнал.

БЛОКУВАННЯ ДВЕРЦЯТ ВРУЧНУ

Доступно лише в піролітичних моделях.





Ця функція дозволяє заблокувати дверцята духової шафи.

**УВАГА**

Ця функція може бути вибрана коли ручка функцій духовки знаходиться в положенні паузи .

Після блокування дверець, ви можете почати приготування їжі в звичайному режимі.

Щоб активувати / відключити блокування дверцят, виконайте наступні дії:


1. Натисніть  або  до тих пір, поки символ  на екрані не почне блимати. Ви побачите поточний стан блокування дверцят: «On» якщо функція активна і «Off» якщо скасована.
2. Натисніть . Потім Ви почуєте короткий звук і блокування почне закриватися, якщо датчик знаходився в положенні «Off» і відкриватися, якщо він був в «On».

**УВАГА**


Перш ніж активувати блокування, переконайтеся в тому, що дверці духовки закриті. Якщо дверці закриті не повністю, вона не заблокується і прозвучить сигнал запобігання.

Якщо це станеться, вимкніть сигнал сповіщення, доторкнувшись до будь-якої клавіші годинника, щільно закрийте дверці і знов увімкніть блокування, слідуючи наведеним вище інструкціям.

3. Після того, як дверці були заблоковані/розблоковані повністю, на екрані з'явиться нова інформація про блокування дверцят.

У разі, коли блокування активне, символ  постійно світитиметься на екрані.

**УВАГА**

Для розблокування дверцят під час приготування, встановіть ручку вибору функцій в положення паузи  і розблокуйте двері слідуючи вищезгаданим інструкціям.

Після розблокування дверцят, встановіть селектор функцій в положення, в якому він знаходився, приготування буде продовжено.

Функція TeKa Hydroclean®

Ця функція полегшує чищення від жиру і залишків їжі, що налипли на стінки духової шафи.

Для полегшення чищення не допускайте скупчення бруду. Періодично чистіть духовку

Цикл слід виконувати з холодною духовкою. Якщо робити це при дуже гарячій духовці, результат може не бути бажаним, а крім того можна пошкодити емаль.

Заздалегідь виїняти всі дека і інші аксесуари, включаючи опори для дек або телескопічні напрямні.

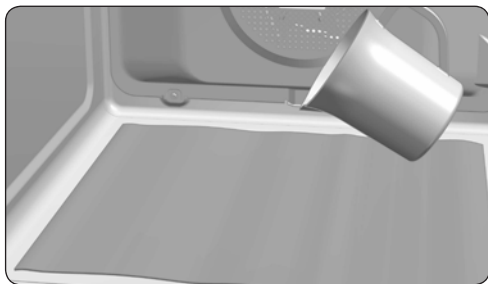
ЗАПРОГРАМУВАТИ ФУНКЦІЮ HYDROCLEAN®

**УВАГА**

Не слід виливати воду в гарячу духовку, це може пошкодити її емаль.

Дотримуйтесь інструкцій керівництва по встановленню и тех. обслуговуванню які поставляються в комплекті з вашою духовкою.

1. При холодній духовці покладіть м'яку ганчірку на дно духової шафи.





2. Повільно залийте 200 мл води в нижній відділ духової шафи.




ІНФОРМАЦІЯ


Для кращого результату додайте чайну ложку м'якого порошку для миття посуду в стакан з водою перш ніж вилити її на ганчірку.

3. Оберніть перемикач функцій в положення .
4. Ви почуєте сигнал як підтвердження того, що TeKa Hydroclean® знаходиться в роботі і символ  повільно блиматиме, а на екрані з'явиться час що залишився до закінчення функції.



УВАГА

Тривалість цієї функції неможливо змінити. Для передчасного завершення, оберніть селектор функцій в положення .



5. По досягненні часу закінчення, духовка відключиться, прозвучить сигнал і символ  швидко блиматиме.



ВАЖЛИВО

Не відкривайте дверці духової шафи до завершення функції Hydroclean®.

Фаза охолодження необхідна для правильної роботи функції.

6. Для зупинки звукового сигналу і відключення символу  досить доторкнутися до будь-якої клавіші.
7. Встановіть селектор функцій в положення .
8. Ваша духовка готова до видалення залишків забруднення і надлишків води за допомогою ганчірки.

Функція Hydroclean® реалізується при низьких температурах. Проте час охолодження може варіюватися залежно від температури довкілля.



УВАГА

Перш ніж доторкнутися до внутрішньої поверхні духовки переконайтеся в тому, що температура в ній адекватна.

Якщо після виконання функції Hydroclean® потрібне глибше очищення, використовуйте нейтральні порошки і м'яку губку.

Функція автоматичного піролітичного чищення

Функція доступна в піролітичній моделі HSB P.



УВАГА

Перш ніж почати цей цикл піролітичного чищення, уважно ознайомтеся з інструкціями по безпеці, які ви знайдете на по-

чатку керівництва по встановленню і тех. обслуговуванню.

Ця функція дозволяє провести цикл піролітичного чищення протягом якого завдяки високим температурам всередині духовки відбувається процес спалювання накопичених жирів.

Зазвичай рекомендується використовувати піроліз після 4-5 приготувань і використовувати найбільш адекватну програму з точки зору забруднення вашої духовки. При більшій забрудненості, вибирайте тривалішу програму.

Під час піролізу світло всередині духовки горіти не буде.

ПРОГРАМУВАННЯ ФУНКЦІЇ ПІРОЛІЗУ



УВАГА

Перед початком піролізу слід витягнути усі аксесуари і посуд з духовки, включаючи опори дек і телескопічні напрямні. Дотримуйтеся інструкцій з встановлення і тех. обслуговування, що надаються в комплекті з вашою духовкою.



УВАГА

Слід видалити будь-яку рідину, що розлилася, або надмірне забруднення, оскільки при піролізі вони можуть спалахнути, що спричинить небезпеку виникнення пожежі.



УВАГА

Перш ніж почати піроліз, переконайтеся в тому, що дверці духовки добре закриті.

1. Оберніть перемикач функцій в положення . Піроліз: .
2. Через декілька секунд на екрані годинника засвітиться символ і з'явиться вказівка P2 (програма піролізу 2).
3. У цей момент ви можете модифікувати програму піролізу P1, P2, P3 за допомогою клавіш та :
 - P1:** М'який піроліз. Тривалість 1 години.
 - P2:** Нормальний піроліз. Тривалість 1 година 30 хв.
 - P3:** Інтенсивний піроліз. Тривалість 2 години.

4. Вибравши програму натисніть . Відразу ж після цього, дверці заблокуються автоматично.



УВАГА

Якщо дверці закриті не повністю, вона не заблокується і прозвучить сигнал заповігання і піроліз не почнеться.

Якщо це станеться, відключіть застережливий сигнал доторкнувшись до будь-якої клавіші годинника, закрийте дверці, встановіть селектор функцій в положення і знову виберіть програму піролізу слідує вищезгаданим інструкціям .

5. Коли дверці заблоковані, на екрані годинника світлитиметься символ і показаний час, що залишився до закінчення функції піролізу.




УВАГА

Духова шафа запрограмована і проводить цикл піролітичного чищення. Під час проведення даного циклу, ви не можете вибрати жодну з функцій годинника, за винятком режиму безпеки дітей.

Не намагайтеся відкрити дверці духовки, оскільки це може перервати процес очищення.


6. Коли буде закінчено піролітичне очищення, ви почуєте сигнал і символ блиматиме, а на екрані годинника з'явиться 0:00.
7. Для зупинки звукового сигналу досить натиснути на будь-яку клавішу годинника.
8. Встановіть селектор функцій в положення .
9. Процес нагріву печі завершений, проте духовка ще дуже гаряча і не може використовуватися.

До тих пір, поки духовка не охолоне, продовжуватиметься робота по охолодженню і символ  світитиметься.



УВАГА

Із-за високих температур всередині духової шафи час охолодження може варіюватися залежно від температури доквілля.

10. Як тільки ваша духовка охолоне, символ  згасне.
11. Відкрийте дверці духової шафи і протріть вологою тканиною всередині, видаліть золу, що утворилася в процесі циклу очищення. У важкодоступних місцях всередині духової шафи необхідно використовувати яку-небудь губку. Не використовуйте губки з металевим волокном.
12. Після того, як внутрішня частина духовки очищена, не забудьте знов встановити опори і аксесуари.
13. Духовка знову готова до приготування їжі.



УВАГА

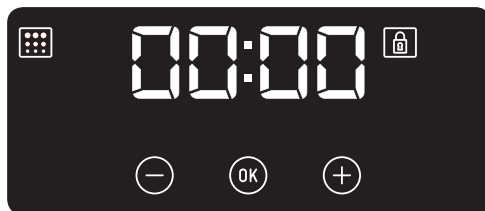
При виявленні будь-якої неполадки в програмуванні або роботі цієї функції, зверніться до інструкцій з встановлення і тех. обслуговуванню, що додається до вашої духовки.

ВІДМІНА ПІРОЛІЗУ

Піроліз є автоматичною функцією яка може бути приведена в дію за допомогою програмування годинника. Щоб відмінити піроліз, що вже йде, необхідно перепрограмувати годинник, слідуючи цим інструкціям:

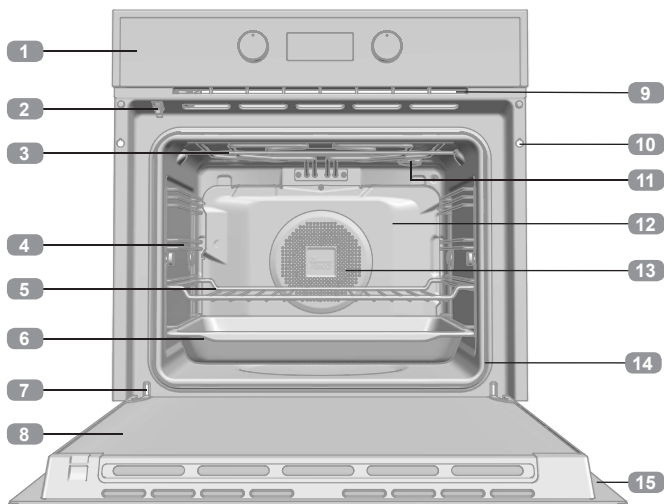
1. Встановити ручку селектора функцій в положення 0 .

Екран годинника покаже



2. Залежно від температури всередині духової шафи можуть виникнути два варіанти:
 - a) Небезпечна температура всередині: В цьому випадку двері залишатимуться заблокованими, до тих пір, поки температура не опуститься до безпечних значень.
 - b) Якщо температура всередині духової шафи безпечна, духовка розблоковується негайно.
3. Після того, як двері будуть розблоковані її можна відкрити, на екрані годинника знов буде показано поточний час.

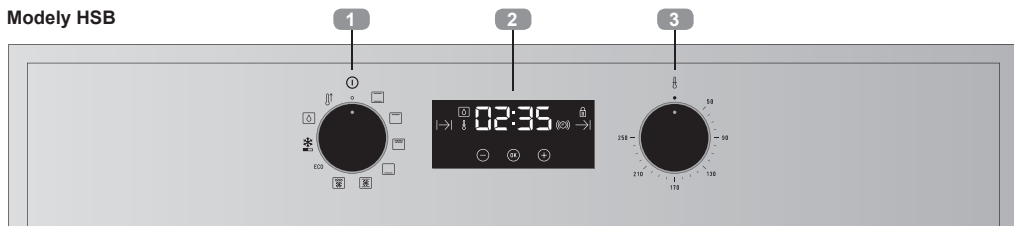
Popis trouby



- 1 Ovládací panel
- 2 Zámek dveří (pouze u pyrolytických modelů)
- 3 Grilovací těleso
- 4 Opěry pro plech
- 5 Rošt
- 6 Plech
- 7 Pant
- 8 Vnitřní sklo
- 9 Výstup vzduchového chlazení
- 10 Upevnění zařízení
- 11 Lampa
- 12 Zadní stěna
- 13 Ventilátor
- 14 Těsnění trouby
- 15 Dvířka

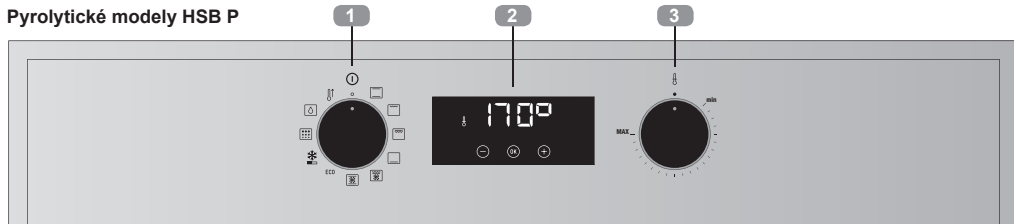
Ovládací panel

Modely HSB



- 1 Ovladač pro nastavení funkce
- 2 Elektrické hodiny/časovač
- 3 Ovladač pro nastavení teploty

Pyrolytické modely HSB P



- 1 Ovladač pro nastavení funkce
- 2 Elektrické hodiny/časovač / Zvolená teplota
- 3 Ovladač pro nastavení teploty

Symbols voliče funkcí



Modely HSB 630, HSB 635



Modely HSB 645



Modely HSB 625 P, HSB 620 P, HSB 635 P, HSB 630 P



Funkce trouby



INFORMACE

Popis použití jednotlivých funkcí naleznete v návodu k přípravě pokrmů dodávaném spolu s troubou.

○ VYPNUTÍ TROUBY

KONVENČNÍ

GRIL

MAXIGRILL

SPODNÍ TĚLESO

MAXIGRILL S VENTILÁTOREM

KONVENČNÍ S VENTILÁTOREM

TURBO

PIZZA

ECO ECO

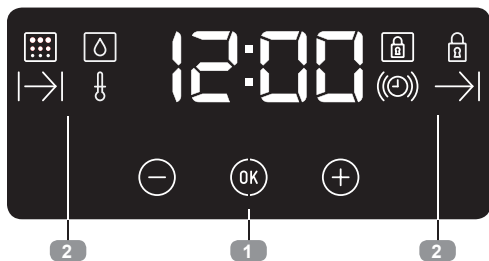
ROZMRAZOVÁNÍ

HYDROCLEAN

PYROLÝZA

RYCHLÉ PŘEDEHŘÁTÍ

Popis elektronických hodin/časovače



1 TLAČÍTKA

⊖, OK a ⊕: Umožňují programovat funkce elektronických hodin/časovače.

OK: U modelů s elektronickým řízením teploty můžete během přípravy pokrmu stisknutím tohoto tlačítka zobrazit teplotu.

2 SYMBOLY

Nastavení hodin

Ⓢ **UPOZORNĚNÍ:** Rozsvítí se, když jsou zvoleny hodiny/časovač. Po doběhnutí nastavené doby se ozve akustický signál. Trouba se na konci doby nastavené na časovači nevypne. Tuto funkci je možné použít i v době, kdy probíhá příprava pokrmu v troubě.

⌂ a → **PROGRAMOVÁNÍ:** Když svítí, indikuje, že je trouba naprogramovaná (doba přípravy pokrmu, čas ukončení nebo celkem).

- ⌂ **Doba přípravy pokrmu:** Tato funkce umožňuje naprogramovat dobu přípravy pokrmu. Po uplynutí této doby se trouba automaticky vypne.

- **Doba ukončení přípravy pokrmu:** Toto nastavení umožňuje naprogramovat čas, kdy se má příprava pokrmu ukončit. Po jeho dosažení se trouba automaticky vypne.

- ⌂ a → **Doba přípravy pokrmu a čas ukončení přípravy pokrmu:** Toto nastavení vám umožňuje naprogramovat dobu přípravy pokrmu a čas ukončení přípravy

pokrmu. Trouba se v nastavený čas automaticky zapne a bude pracovat po nastavenou dobu přípravy pokrmu. Poté se v určený čas ukončení přípravy pokrmu automaticky vypne.

ZÁMEK HODIN/ČASOVAČE: Indikuje, že tlačítka hodin/časovače jsou uzamčena, čímž se brání nežádoucímu přenastavení, například dítětem.

Další funkce

ZAHŘÍVÁNÍ: Indikuje, že trouba přenáší teplo na potraviny.

HYDROCLEAN: Svítí, když probíhá funkce Teka Hydroclean®.

PYROLYZA: Pouze pro pyrolytické modely. Svítí, když probíhá pyrolytická funkce.

ZÁMEK DVÍŘEK: POUZE PRO PYROLYTICKÉ MODELKY. Indikuje, že jsou dvířka uzamčena, buď manuálně nebo automaticky, když probíhá pyrolytická funkce.



VAROVÁNÍ

Citlivost dotykových tlačítek se průběžně mění podle podmínek prostředí. Při zapojování trouby se ujistěte, že je povrch ovládacího panelu čistý a nic ovládání nepřekáží.

Pokud hodiny při nastavování pomocí tlačítek nereagují správně, troubu na několik sekund odpojte a poté ji znovu zapojte. Při tomto postupu se senzory automaticky nastaví tak, že budou na ovládání dotekem prstu znovu reagovat.

NASTAVENÍ ČASU

- Chcete-li nastavovat čas na troubě, musí být volič funkce i teploty v poloze \circ .
- Když troubu zapojíte do sítě, bude na hodinách blikat 12:00.

- Stiskněte \ominus nebo \oplus a nastavte hodiny a poté minuty. Nastavení času bude potvrzeno dvojitým pípnutím.
- Pokud si přejete čas změnit, stiskněte \ominus nebo \oplus dokud nezačne čas blikat. Stiskněte OK a postupujte podle pokynů v předchozím bodu.



POZNÁMKA

Displej hodin je vybaven nočním režimem, jeho jas je proto v době od 0:00 a 6:00 ztlumen.



VAROVÁNÍ

V případě výpadku napájení se vymaže nastavení elektronických hodin / časovače.

Pokud k tomu dojde, otočte voličem funkce a teploty do polohy \circ .

Zobrazí se 12:00, načež budete moci výše popsaným způsobem čas nastavit.

Pokud byla před výpadkem proudu dvířka trouby zamčená, bude se symbol zámku zobrazovat až do doby, kdy se dvířka odemknou.

To může trvat několik minut, záleží na teplotě uvnitř trouby a během této doby nemůžete čas přenastavit.

Jakmile se dvířka odemknou, můžete výše uvedeným postupem čas znovu nastavit.

Použití trouby

MANUÁLNÍ PROVOZ

- Po nastavení hodin je trouba připravena k použití. Vyberte funkci a teplotu přípravy pokrmu.



INFORMACE

U modelů s elektronickým řízením teploty se po otočení příslušným voličem zobrazí na displeji hodin teplota.

Po výběru teploty se opět automaticky znovu zobrazí hodiny.

Chcete-li během přípravy pokrmů znovu zobrazit teplotu, stiskněte tlačítko OK a otočte voličem teploty, pokud ji chcete změnit.

- Během vaření si můžete všimnout rozsvíceného symbolu ⌚ jako indikace, že probíhá přenos tepla na potraviny. Když je dosažena zvolená teplota, symbol zmizí.
- Nastavte ovladač do polohy \circ a trouba se vypne.



INFORMACE

Když začnete přípravu potravin, trouba zobrazí dobu, po kterou již pracuje.

OVĽÁDÁNÍ ČASOVAČE TROUBY

Programování bzučáku

1. Stiskněte \ominus nebo \oplus , dokud nezačne na displeji blikat symbol Ⓢ , poté stiskněte OK . Na displeji se zobrazí „00:00“.
2. Tlačítka \ominus nebo \oplus vyberte dobu, po které se má rozeznít alarm. Ozvou se 2 pípnutí, která potvrzují, že byla doba nastavena a hodiny začnou nastavenou dobu odpočítávat. Symbol Ⓢ bude pomalu blikat.
3. Po uplynutí nastavené doby se bude po dobu 90 sekund ozývat akustický signál a symbol Ⓢ bude rychle blikat.



POZNÁMKA

Po zaznění zvukového signálu se trouba po uplynutí nastavené doby vypne.

4. Když se dotknete jakéhokoli tlačítka, alarm vypnete. Symbol Ⓢ poté zmizí.

Pokud si přejete čas bzučáku změnit, zopakujte níže uvedené kroky. Po zahájení ovládání časovače se rozblíká aktuálně zbývající doba, kterou budete moci přenastavit.



POZNÁMKA

Když je zapnutá funkce Bzučák, na displeji se neustále zobrazuje zbývající doba. Při používání této programovací funkce se nezobrazuje aktuální čas ani celkový naprogramovaný čas přípravy pokrmu.

Programování doby přípravy pokrmu

1. Stiskněte \ominus nebo \oplus , dokud nezačne na displeji blikat symbol ⌄ . Na displeji se zobrazí „00:00“.
2. Tlačítka \ominus nebo \oplus vyberte dobu, po které se má rozeznít alarm. Ozvou se 2 pípnutí, která potvrzují, že byla doba nastavena, hodiny začnou odpočítávat od zvoleného času. Symbol ⌄ bude pomalu blikat.
3. Vyberte pomocí ovladače na troubě požadovanou funkci a teplotu přípravy pokrmu.
4. Po uplynutí doby přípravy pokrmu se trou-

ba vypne, ozve se alarm a symbol ⌄ bude rychle blikat.

5. Dotknete-li se jakéhokoli tlačítka, zastavíte alarm a vypnete blikání symbolu ⌄ . Trouba se pak znovu zapne.
6. Nastavte ovladač do polohy O a trouba se vypne.

Zbývající dobu přípravy pokrmu můžete kdykoli změnit stisknutím \ominus nebo \oplus , dokud nezačne symbol ⌄ rychle blikat. Nyní můžete stisknutím OK dobu změnit.



POZNÁMKA

Když je zapnutá funkce Doba přípravy pokrmu, na displeji se neustále zobrazuje zbývající doba. Když je tato funkce zapnutá, není možné na displeji zobrazovat aktuální čas.

Programování času ukončení přípravy pokrmu

1. Stiskněte tlačítko \ominus nebo \oplus , dokud nezačne na displeji blikat symbol ⌄ . Poté stiskněte OK . Na displeji časovače se zobrazí aktuální čas.
2. Tlačítka \ominus nebo \oplus vyberte dobu, po které se má rozeznít alarm. Ozvou se 2 pípnutí, která potvrzují, že byla doba nastavena. Hodiny začnou nastavenou dobu odpočítávat. Symbol ⌄ bude pomalu blikat.
3. Vyberte funkci a teplotu přípravy pokrmu.
4. Po uplynutí doby cyklu se trouba sama vypne, ozve se bzučák a symbol ⌄ bude rychle blikat.
5. Dotknete-li se jakéhokoli senzoru, zastavíte alarm a vypnete blikání symbolu ⌄ . Trouba se pak znovu zapne.
6. Nastavte ovladač do polohy O a trouba se vypne.

Zbývající dobu přípravy pokrmu můžete kdykoli změnit stisknutím tlačítek \ominus nebo \oplus , dokud nezačne symbol ⌄ blikat rychle. Nyní můžete stisknutím OK dobu změnit.

Programování doby přípravy pokrmu a času ukončení přípravy pokrmu

1. Stiskněte \ominus nebo \oplus , dokud nezačne na displeji blikat symbol $\rightarrow|$, poté stiskněte OK . Na displeji se zobrazí „00:00“.
2. Stisknutím tlačítek \ominus nebo \oplus nastavte dobu přípravy pokrmu. Ozve se dvojitě pípnutí, zbývající doba se zobrazí na displeji a symbol $\rightarrow|$ bude blikat pomalu.
3. Stiskněte tlačítko \ominus nebo \oplus , dokud nezačne na displeji blikat symbol $\rightarrow|$, poté stiskněte OK . Na displeji časovače se zobrazí předpokládaný čas dokončení přípravy pokrmu.
4. Stisknutím tlačítek \ominus nebo \oplus můžete čas dokončení přípravy pokrmu upravit. Ozve se dvojitě pípnutí a na displeji se zobrazí aktuální čas.
5. Vyberte funkci a teplotu přípravy pokrmu. Trouba zůstane odpojena, symboly $\rightarrow|$ a $\rightarrow|$ se rozsvítí. Nyní je trouba naprogramována.

6. Když nastane čas, kdy se má příprava pokrmu spustit, trouba se zapne a bude pracovat po naprogramovanou dobu přípravy pokrmu.
7. Během přípravy pokrmu bude zobrazena zbývající doba přípravy pokrmu a symbol $\rightarrow|$ bude blikat pomalu.
8. Po uplynutí doby přípravy pokrmu se trouba vypne, ozve se bzučák a symbol $\rightarrow|$ bude blikat rychle.
9. Dotknete-li se jakéhokoli senzoru, zastavíte bzučák a vypnete blikání symbolu $\rightarrow|$. Trouba se pak znovu zapne.
10. Nastavte ovladač do polohy \circ a trouba se vypne.

Zbývající dobu přípravy pokrmu můžete kdykoli změnit stisknutím tlačítek \ominus nebo \oplus , dokud nezačne symbol $\rightarrow|$ blikat rychle. Nyní můžete stisknutím OK dobu změnit.

Bezpečnostní pokyny

DĚTSKÝ BEZPEČNOSTNÍ ZÁMEK

Tuto funkci je možné vybrat kdykoli během používání trouby.

Chcete-li aktivovat tuto funkci, stiskněte a po dobu několika sekund přidržte tlačítko OK , dokud neuslyšíte pípnutí a na displeji se nezobrazí symbol L . Došlo tak k uzamčení hodin/časovače.

Pokud aktivujete funkci bezpečnostního zámku při vypnuté troubě, nebude trouba fungo-

vat, ani když vyberete funkci přípravy pokrmu. Je-li tato funkce aktivována, zatímco probíhá příprava pokrmu, zamkne se pouze nastavení elektronických hodin/časovače.

Funkce se deaktivuje stisknutím a přidržením tlačítka OK po dobu několika sekund, dokud se neozve pípnutí.


MANUÁLNÍ ZÁMEK DVÍŘEK

K dispozici pouze u pyrolytických modelů.

Tato funkce umožňuje zamknout dvířka trouby.



DŮLEŽITÉ


Tuto funkci je možné zvolit pouze tehdy, když je volič funkcí trouby v klidové poloze .

Po uzamčení dvířek můžete normálně začít s přípravou pokrmu.

Postup aktivace/deaktivace zámku dvířek:

1. Stiskněte tlačítko  nebo , dokud nezačne na displeji blikat symbol .

Zobrazí se aktuální stav uzamčení dvířek: V případě, že je zámek aktivní, zobrazí se „On“, pokud není aktivní, zobrazí se „Off“.

2. Stiskněte . Ozve se pípnutí a zámek se začne aktivovat, pokud byl deaktivován, případně se deaktivuje, byl-li aktivní.




VAROVÁNÍ

Před uzamčením se ujistěte, že jsou dvířka trouby řádně uzavřena. Pokud tomu tak není, k uzamčení nedojde a rozezní se alarm.


Pokud k tomu dojde, vypněte alarm stisknutím jakéhokoli tlačítka hodin, dvířka řádně zavřete a znovu je podle výše uvedených pokynů uzamkněte.

3. Po dokončení aktivace/deaktivace zámku se na displeji zobrazí nový stav uzamčení dvířek.

V případě, že je systém zámku aktivní, bude na displeji trvale svítit symbol .



DŮLEŽITÉ

Chcete-li zámek odemknout během přípravy pokrmu, otočte voličem funkcí  do pohotovostní polohy a odemkněte dvířka způsobem popsaným výše.

Když jsou dvířka odemčená, otočte voličem funkcí zpět do požadované polohy, aby mohla pokračovat příprava pokrmu.

Funkce Teka Hydroclean®

Tato funkce usnadňuje odstraňování mastnoty a dalších zbytků potravin, které se mohly přichytit na stěny trouby.

Čištění bude snazší, když nedovolíte, aby se nečistoty nahromadily. Čistěte troubu často.

PROGRAMOVÁNÍ FUNKCE TEKA HYDROCLEAN®



VAROVÁNÍ

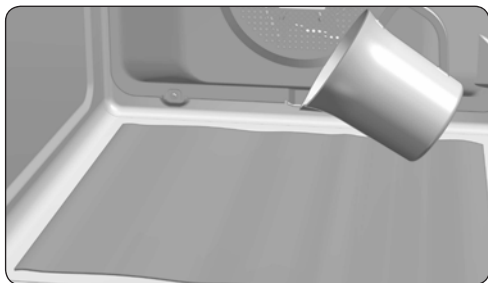
Nelijte vodu do horké trouby, mohlo by dojít k poškození smaltovaného povrchu trouby.

Vždy spouštějte čisticí cyklus, když je trouba chladná. Pokud byste spustili čisticí cyklus v době, kdy je trouba příliš horká, mohl by být výsledek nedokonalý a mohlo by dojít k poškození laku.

Nejprve z trouby vyjměte plechy a všechno příslušenství, včetně podpěr plechů a teleskopických výsuvů.

Postupujte přitom podle pokynů uvedených v návodu k instalaci a údržbě dodaném spolu s troubou.

1. Rozložte na dno vychladlé trouby utěrku.




2. Na dno trouby opatrně nalijte 200 ml vody.



INFORMACE


Chcete-li dosáhnout nejlepšího výsledku, nalijte na utěrku sklenici vody, do níž jste předtím přidali čajovou lžičku jemného prostředku na mytí nádobí.


3. Otočte ovladačem do polohy .

4. Ozve se pípnutí, které indikuje spuštění cyklu Teka Hydroclean®. Symbol  bude blikat pomalu a na displeji bude zobrazen čas zbývajících do konce cyklu.



DŮLEŽITÉ

Dobu trvání cyklu není možné změnit. Chcete-li cyklus ukončit předtím, než doběhne do konce, otočte ovladač do pozice .


5. Po uplynutí doby cyklu se trouba sama vypne, ozve se alarm a symbol  bude blikat rychle.



DŮLEŽITÉ

Do dokončení funkce Hydroclean® neotvírejte dvířka trouby.

Chladicí cyklus musí proběhnout v zájmu správného fungování funkce.

6. Dotknete-li se prstem jakéhokoli senzoru, zastavíte alarm a vypnete symbol .

7. Otočte ovladačem do polohy .

8. Nyní je možné jakékoli zbytky nečistot nebo přebytečnou vodu z trouby odstranit vlhkým hadříkem.

Funkce Hydroclean® pracuje při nízké teplotě. Doba chladnutí však může být různá, záleží na teplotě v místnosti.



VAROVÁNÍ

Než se dotknete vnitřního povrchu trouby, ujistěte se, že je již dostatečně vychladlý.

Pokud požadujete, aby bylo funkcí Hydroclean® dosaženo dokonalejšího vyčištění, použijte neutrální čisticí prostředky a ne-abrazivní mycí houbičku.

Pyrolytické samočištění

Tato funkce je k dispozici u pyrolytických modelů HSB P.



VAROVÁNÍ

Než nastavíte pyrolytický čisticí cyklus, pečlivě si přečtěte bezpečnostní pokyny,

které naleznete na začátku příručky k instalaci a údržbě.

Tato funkce umožňuje provádět pyrolytický čisticí cyklus, během kterého se pomocí záhřátí na vysokou teplotu aplikuje na mastnotu

nahromaděnou uvnitř trouby proces karbonizace.

Obecně se doporučuje provádět pyrolytický cyklus po každých 4 až 5 použitích trouby, vždy s využitím nevhodnějšího programu podle úrovně znečištění trouby. Čím více je trouba znečištěná, tím delší program je třeba zvolit.

Během pyrolytického cyklu zůstává osvětlení vnitřku trouby zhasnuté.

PROGRAMOVÁNÍ PYROLYTICKÉ FUNKCE



DŮLEŽITÉ

Než začnete provádět pyrolýzu, musíte z trouby vyjmout všechno příslušenství a nádobí, včetně podpěr a/nebo teleskopických výsuvů. Postupujte přitom podle pokynů uvedených v návodu k instalaci a údržbě dodaném spolu s troubou.







VAROVÁNÍ

Jakékoli snáže odstranitelné zbytky a nečistoty z trouby odstraňte, protože jinak by mohlo během pyrolýzy dojít k jejich vznícení a riziku požáru.



VAROVÁNÍ


Než spustíte pyrolytickou funkci, ujistěte se, že je trouba řádně uzavřená.

1. Otočte voličem funkcí do polohy pyrolýzy: .
2. Po několika sekundách se na displeji hodin rozsvítí symbol  a zobrazí se „P2“ (pyrolytický program 2).
3. Nyní můžete pomocí tlačítek  nebo  změnit pyrolytický program na P1, P2 nebo P3:

P1: Lehká pyrolýza. Trvá 1 hodinu.

P2: Obyčejná pyrolýza. Trvá 1 hodinu 30 minut.


P3: Intenzivní pyrolýza. Trvá 2 hodiny.


4. Po vybrání požadovaného programu stiskněte tlačítko . Automatický zámek dvířek se aktivuje okamžitě.



VAROVÁNÍ

Nejsou-li dvířka řádně zavřena, k uzamčení nedojde a rozezní se alarm.

Pokud k tomu dojde, vypněte alarm stisknutím tlačítka hodin, zavřete dvířka řádným způsobem, nastavte volič funkcí do polohy  a znovu vyberte pyrolytický program, jak se uvádí výše.




5. Po uzamčení dvířek se na hodinovém displeji rozsvítí symbol  a zobrazí se doba zbývající do konce pyrolýzy.



DŮLEŽITÉ

V tomto okamžiku je trouba naprogramovaná a probíhá pyrolytický čistící cyklus. Během cyklu se nesmí zvolit žádná z funkcí časovače trouby (s výjimkou bezpečnostního zámku).


Nepokoušejte se otevřít dvířka trouby, protože by tak mohlo dojít k přerušení čistícího procesu.

6. Když pyrolytický čistící cyklus skončí, ozve se alarm, rozbliká se symbol  a na časovém displeji se zobrazí „0:00“.
7. Stisknutím jakéhokoli tlačítka časovače se alarm deaktivuje.
8. Otočte ovladačem do polohy .
9. Proces ohřívání trouby skončil. Trouba je však mimořádně horká a nelze ji používat. Bude pokračovat proces chladnutí a symbol  bude svítit tak dlouho, dokud trouba nevychladne.



DŮLEŽITÉ

V důsledku vysoké teploty uvnitř trouby může proces chlazení trvat různě dlouho, záleží i na teplotě v místnosti.

10. Když trouba vychladne, symbol  zhasne.
11. Otevřete dvířka trouby a vnitřek vytřete vlhkým hadříkem. Takto odstraníte popel vzniklý při čisticím cyklu. Obtížně dosažitelné oblasti trouby je třeba vyčistit drátěnkou z nekovových vláken.
12. Když je trouba čistá, nezapomeňte do ní vrátit podpěry a příslušenství.
13. Nyní je trouba připravena k používání.



DŮLEŽITÉ

Pokud při programování nebo používání této funkce dojde k jakémukoli incidentu, projděte si příručku k instalaci a údržbě dodanou spolu s vaší troubou.

ZRUŠENÍ PYROLYTICKÉ FUNKCE

Pyrolýza je automatická funkce, a proto je možné ji aktivovat pouze z programu časovače. Pro zrušení probíhající pyrolýzy je nezbytné resetovat troubu tímto postupem:

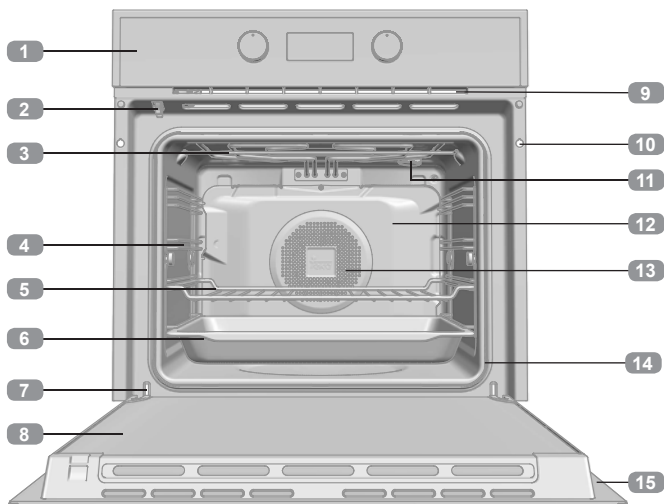
1. Otočte ovladačem do polohy .

Zobrazí se displej časovače:



2. V závislosti na vnitřní teplotě trouby může nastat jedna ze dvou následujících situací:
 - a) Nebezpečná vnitřní teplota: V tomto případě zůstanou dvířka uzamčená, dokud se teplota nesníží na bezpečnou úroveň.
 - b) Bezpečná vnitřní teplota: Je-li teplota uvnitř trouby bezpečná, dvířka se okamžitě odemknou.
3. Když jsou dvířka odemčená a je možné je otevřít, na časovém displeji se znovu zobrazí čas.

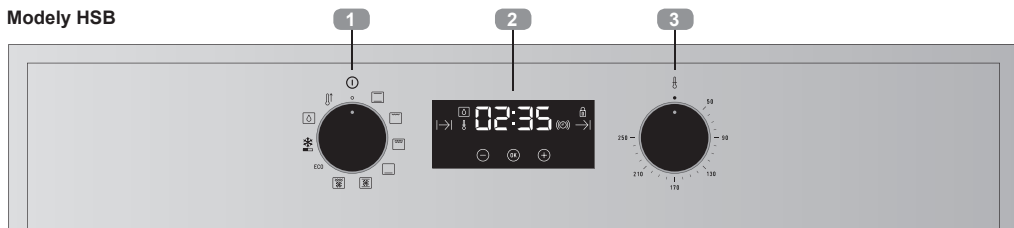
Popis rúry



- 1 Ovládací panel
- 2 Zámok dverí (len pre modely s pyrolýzou)
- 3 Grilovacie výhrevné teleso
- 4 Držiak plechu
- 5 Rošt
- 6 Plech
- 7 Záves
- 8 Vnútrorné sklo
- 9 Výstup chladenia vzduchom
- 10 Montážny otvor
- 11 Osvetlenie
- 12 Zadná stena
- 13 Ventilátor
- 14 Tesnenie rúry
- 15 Dvere

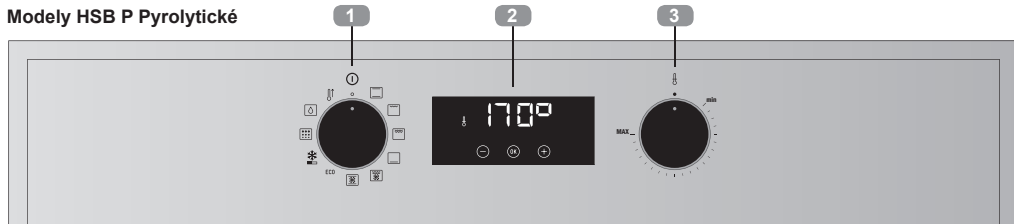
Ovládací panel

Modely HSB



- 1 Otočný ovládač pre výber funkcií
- 2 Elektrické hodiny/časovač
- 3 Termostat

Modely HSB P Pyrolytické



- 1 Otočný ovládač pre výber funkcií
- 2 Elektrické hodiny/časovač / Výber teploty
- 3 Termostat

Symbols voliča funkcií



Modely HSB 630, HSB 635



Modely HSB 645



Modely HSB 625 P, HSB 620 P, HSB 635 P, HSB 630 P



Funkcie rúry



INFORMÁCIA

Pre popis, ako používať každú z týchto funkcií, pozri príručku varenia, ktorá je dodávaná s rúrou.

○ VYPNUTIE RÚRY

KONVENČNÁ

GRIL

MAXI GRIL

DOLNÉ VÝHREVNÉ TELESO

MAXI GRIL S VENTILÁTOROM

KONVENČNÁ S VENTILÁTOROM

TURBO

PIZZA

ECO ECO

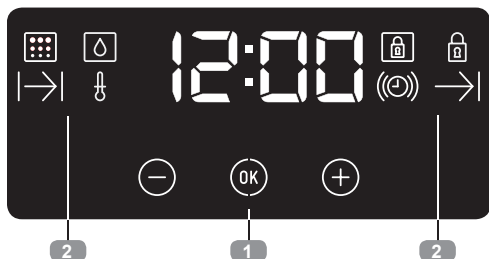
ROZMRAZOVANIE

HYDROCLEAN

PYROLÝZA

RÝCHLE PREDHRIEVANIE

Popis elektronických hodín / časovača



1 TLAČIDLÁ

(-), (OK) a (+): Umožnia Vám programovať funkcie elektronických hodín / časovača

(OK): Pre modely s elektronickou reguláciou teploty, stlačením tohto tlačidla počas varenia sa zobrazí teplota.

2 SYMBOLY

Nastavenie času

(☉) **ČASOVAČ:** Pri voľbe hodín/ časovača sa rozsvieti požadovaný symbol. Generuje akustický signál, keď čas vyprší. Rúra sa nevypne po ukončení činnosti časovača. Túto funkciu je možné tiež použiť, keď rúra vykonáva varenie.

↳ a → **PROGRAMOVANIE:** Po naprogramovaní rúry sa rozsvieti požadovaný symbol rúry (doba varenia, zastavenie času alebo všetko).

- ↳ **Čas varenia:** Táto funkcia umožňuje naprogramovať dobu varenia, po ktorej sa rúra automaticky vypne.
- **Čas ukončenia varenia:** Toto nastavenie umožňuje naprogramovať čas ukončenia varenia, po ktorom sa rúra automaticky vypne.
- ↳ a → **Doba varenia a čas ukončenia varenia:** Toto nastavenie umožňuje naprogramovať dobu varenia a čas ukončenia varenia. Rúra sa automaticky zapne v nastavenom čase a varí po zvolenú dobu

varenia (čas varenia). Potom sa automaticky vypne v uvedenom čase (doba ukončenia varenia).

UZAMKNUTIE HODÍN/ČASOVAČA:

Označuje, že dotykové tlačidlá pre hodiny / časovač sú uzamknuté pred možnou zmenou malými deťmi.

Iné funkcie

☼ **OHRIEVANIE:** Označuje, že rúra ohrieva pokrm.

☼ **HYDROCLEAN:** Pokiaľ práve prebieha funkcia Teka Hydroclean®, požadovaný symbol rúry svieti.

☼ **PYROLÝZA: Len pre modely s pyrolýzou.** Keď je funkcia pyrolýzy aktívna, rozsvieti sa požadovaný symbol.

☼ **ZÁMOK DVERÍ: LEN PRE MODELY S PYROLÝZOU.** Keď je funkcia pyrolýzy aktívna, označuje, že dvere sú zamknuté, a to buď ručne, alebo automaticky.



UPOZORNENIE

Citlivosť dotykových tlačidiel sa neustále prispôbuje okolitým podmienkam. Pri zapojení rúry sa uistite, že povrch ovládacieho panelu je čistý a bez prekážok.

V prípade, že hodiny nereagujú správne, keď sa dotknete tlačidla, odpojte rúru po dobu niekoľkých sekúnd a potom ju opäť zapojte. To spôsobí, že senzory sa automaticky prispôbia dotyku prsta.

NASTAVENIE ČASU

- Ak chcete na rúre nastaviť čas, ovládače funkcií a teploty musia byť v 0 pozícii.
- Po zapojení rúry, uvidíte blikajúce hodiny 12:00.

- Dotknite sa \ominus alebo \oplus pre prispôsobenie nastavenia hodín a potom minút. Budete počuť dvojité pípnutie potvrdzujúce nastavený čas.
- Ak chcete zmeniť čas, dotknite sa \ominus alebo \oplus , až kým nebude blikať čas. Dotknite sa OK a postupujte podľa pokynov v predchádzajúcom bode.



POZNÁMKA

Osvetlenie hodín má nočný režim, takže osvetlenie displeja bude tlmené medzi 00:00 a 6:00 hodinou.



VÝSTRAHA

V prípade výpadku napájania, dôjde k vymazaniu nastavenia elektronických hodín / časovača.

Potom otočte ovládačom funkcií a teploty na pozíciu \circ .

Zobrazí sa 12:00, potom budete môcť vyššie popísaným spôsobom nastaviť čas.

Ak boli dvierka rúry uzamknuté pred výpadkom elektrického prúdu, bude zobrazený symbol zámku až kým nebudú dvierka odomknuté.

Tento proces môže trvať niekoľko minút v závislosti od teploty vo vnútri rúry. Počas tejto doby nie je možné resetovať čas.

Akonáhle sú dvierka odomknuté, môžete nastaviť čas, ako je popísané vyššie

Používanie rúry

RUČNÉ OVLÁDANIE

- Po nastavení hodín je rúra pripravená na používanie. Zvoľte funkciu pečenia a teploty.



INFORMÁCIA

Pri modeloch s elektronickou reguláciou teploty, po otočení otočného ovládača sa na displeji hodín zobrazí teplota.

Po zvolení teploty sa na displeji automaticky znovu objavia hodiny.

Ak chcete v priebehu varenia znovu zobraziť teplotu, stlačte tlačidlo OK . Ak chcete zmeniť teplotu, otočte voličom.

- V priebehu varenia si môžete všimnúť, že svieti symbol fl . Znamená to, že rúra ohrieva pokrm. Tento symbol zmizne, keď je dosiahnutá zvolená teplota.
- Nastavte ovládacie prvky do \circ pre vypnutie rúry.



INFORMÁCIA

Po začatí varenia, bude vaša rúra ukazovať celkovú dobu varenia rúry.

PREVÁDZKA ČASOVAČA RÚRY

Programovanie bzučiaka

1. Dotknite sa \ominus alebo \oplus kým symbol Ⓞ na displeji nezačne blikať, potom stlačte tlačidlo ⓄK . Na displeji sa zobrazí „00:00“.
2. Stlačením \ominus alebo \oplus vyberte čas, kedy chcete aby zaznel alarm. Budete počuť 2 pípnutia, ktoré sú potvrdením, že čas bol nastavený a hodiny začnú odpočítavať od zvoleného času. Symbol Ⓞ začne pomaly blikať.
3. Akonáhle čas vyprší, zaznie akustický signál po dobu 90 sekúnd a symbol Ⓞ začne rýchlo blikať.



POZNÁMKA

Po zaznení zvukového signálu sa rúra po uplynutí nastavenej doby nevypne.

4. Dotknite sa ľubovoľného tlačidla pre ukončenie alarmu. Následne zmizne symbol Ⓞ .

Ak si prajete zmeniť čas na bzučiaku, opakujte zobrazené kroky. Po vstupe do prostredia ovládania časovača, sa objaví aktuálny zostávajúci čas, ktorý budete môcť upraviť.



POZNÁMKA

Pomocou funkcie bzučiaka, zostávajúci čas sa trvalo zobrazí na displeji. S touto naprogramovanou funkciou, nie je možné zobraziť čas alebo celkový naprogramovaný čas varenia.

Programovanie doby varenia

1. Dotknite sa \ominus alebo \oplus kým nezačne blikať symbol $\rightarrow|$, potom stlačte symbol ⓄK . Na displeji sa zobrazí „00:00“.
2. Stlačením \ominus alebo \oplus vyberte čas, kedy chcete aby zaznel alarm. Budete počuť 2 pípnutia, ktoré sú potvrdením, že čas bol nastavený a hodiny začnú odpočítavať od zvoleného času. Symbol $\rightarrow|$ bude pomaly blikať.
3. Vyberte funkciu a teplotu varenia pomocou otočných voličov rúry

4. Akonáhle je doba varenia ukončená, rúra sa vypne, ozve sa zvukový signál a $\rightarrow|$ symbol začne rýchlo blikať.
5. Stlačte ľubovoľné tlačidlo pre ukončenie signalizácie a vypnutie $\rightarrow|$ symbolu. Rúra sa znovu zapne.
6. Nastavte ovládacie prvky do polohy \circ pre vypnutie rúry.

Zostávajúci čas varenia môžete zmeniť kedykoľvek dotykom \ominus alebo \oplus kým symbol $\rightarrow|$ nezačne rýchlo blikať. Teraz stlačte tlačidlo ⓄK pre zmenu času.



POZNÁMKA

Pri nastavení funkcie Doby varenia, zostávajúci čas varenia bude trvalo zobrazený na displeji. Keď je nastavená táto funkcia, nie je možné zobrazenie aktuálneho času na displeji.

Programovanie času pre ukončenie varenia

1. Dotýkajte sa symbolu \ominus alebo \oplus pokiaľ symbol $\rightarrow|$ na displeji nezačne blikať a potom stlačte ⓄK . Uvidíte aktuálny čas na displeji časovača.
2. Stlačením \ominus alebo \oplus vyberte čas, kedy budete chcieť aby zaznel alarm. Budete počuť 2 pípnutia, ktoré sú potvrdením, že čas bol nastavený a hodiny začnú odpočítavať od zvoleného času. Symbol $\rightarrow|$ začne pomaly blikať.
3. Zvoľte funkciu varenia a teploty.
4. Keď je cyklus dokončený, rúra sa vypne a zaznie bzučiak a symbol $\rightarrow|$ bude rýchlo blikať.
5. Stlačte ľubovoľný senzor pre ukončenie alarmu a vypnutie $\rightarrow|$ symbolu. Rúra sa znovu zapne.
6. Nastavte ovládacie prvky do polohy \circ pre vypnutie rúry.

Zostávajúci čas varenia môžete zmeniť kedykoľvek dotknutím sa symbolu \ominus alebo \oplus kým nezačne symbol $\rightarrow|$ rýchlo blikať. Teraz stlačte tlačidlo ⓄK pre zmenu času.

Programovanie doby varenia a čas ukončenia varenia:

1. Dotknite sa \ominus alebo \oplus kým symbol \mapsto na displeji nezačne blikať, potom stlačte tlačidlo OK . Na displeji sa zobrazí „00:00“.
2. Dotykom \ominus alebo \oplus vyberte čas varenia. Ozve sa dvojité zvukový signál, na displeji sa objaví zostávajúci čas a symbol \mapsto bude pomaly blikať.
3. Dotýkajte sa symbolu \ominus alebo \oplus kým symbol \rightarrow na displeji nezačne blikať a potom stlačte OK . Na časovači uvidíte predpokladaný čas ukončenia.
4. Upravte čas ukončenia dotykom symbolu \ominus alebo \oplus . Ozve sa dvojité zvukový signál a na displeji sa zobrazí aktuálny čas.
5. Zvoľte funkciu varenia a teploty. Rúra zostane odpojená. Rozsvietia sa symboly \mapsto a \rightarrow teraz je rúra naprogramovaná.

6. Keď je čas pre spustenie varenia, rúra sa zapne a bude pracovať počas naprogramovanej doby varenia.
7. Počas varenia bude zobrazená zvyšná doba varenia a symbol \mapsto bude pomaly blikať.
8. Akonáhle je doba varenia ukončená, rúra sa vypne, ozve sa zvukový signál a \mapsto symbol začne rýchlo blikať.
9. Stlačte ľubovoľné tlačidlo pre ukončenie signalizácie a vypnutie \mapsto symbolu. Rúra sa znovu zapne.
10. Nastavte ovládacie prvky do polohy \circ pre vypnutie rúry

Zostávajúci čas varenia môžete zmeniť kedykoľvek dotknutím sa symbolu \ominus alebo \oplus , kým nezačne symbol \mapsto rýchlo blikať. Teraz stlačte tlačidlo OK pre zmenu času.

Bezpečnostné inštrukcie

DETSKÝ BEZPEČNOSTNÝ ZÁMOK

Túto funkciu môžete zvoliť kedykoľvek počas používania rúry.

Pre aktiváciu funkcie, stlačte a podržte tlačidlo OK , po dobu niekoľkých sekúnd, kým nebudete počuť zvukový signál a na displeji sa neobjaví symbol G . Hodiny / časovač je uzamknutý.

Pokiaľ je rúra vypnutá a vy zaktívujete funkciu detskej poistky, rúra nebude fungovať, aj keď je vybraná funkcia varenia.

Ak je táto funkcia aktivovaná počas varenia, zablokuje sa len nastavenie hodín / časovača.

Ak chcete funkciu vypnúť, stlačte tlačidlo OK po dobu niekoľkých sekúnd, kým nebudete počuť pípanie.

MANUÁLNE UZAMKNUTIE DVERÍ

K dispozícii len u modelov s pyrolýzou.

Táto funkcia umožňuje uzamknutie dverí.



DÔLEŽITÉ

Túto funkciu je možné zvoliť iba vtedy, keď sú ovládače funkcií nastavené do polohy .

Akonáhle sú dvere uzamknuté, môžete začať variť.

Pre aktiváciu / deaktiváciu zamykania, postupujte nasledovne:

1. Dotknite sa alebo pokiaľ symbol nezačne na displeji blikať.

Zobrazí sa súčasný stav zámku dverí: „On“, ak je aktívny a „Off“, ak je deaktivovaný.

2. Stlačte tlačidlo . Ozve sa zvukový signál a dvere budú aktivované, ak boli v stave „Off“, alebo deaktivované, ak boli v stave „On“.



VÝSTRAHA

Pred zamknutím sa uistite, či sú dvierka rúry správne zatvorené. Ak nie sú správne zatvorené, nebude ich možné uzamknúť a zaznie alarm.

Ak k tomu dôjde, vypnite alarm stlačením ľubovoľného tlačidla na hodinách, zatvorte riadne dvierka a opäť zamknite podľa vyššie uvedených pokynov.

3. Akonáhle sú dvere plne uzamknuté / odomknuté, na displeji sa zobrazí nový stav dverí.

V prípade, že je uzamykací systém aktívny, symbol bude trvale zobrazený na displeji.



DÔLEŽITÉ

Pre odomknutie dverí počas varenia, otočte otočný volič funkcií do pohotovostného režimu a odomknite dvere ako je popísané vyššie.

Akonáhle sú dvere odomknuté, otočte voličom funkcií späť do svojej pôvodnej polohy, pre pokračovanie vo varení.

Funkcia Teka Hydroclean®

Táto funkcia umožňuje jednoduché odstránenie mastnoty a iných zvyškov potravy, ktoré môžu byť prilepené na stranách rúry.

Pre ľahšie čistenie, nedovoľte nahromadeniu nečistoty. Často čistite rúru.

PROGRAMOVANIE FUNKCIE TEKA HYDROCLEAN®



VÝSTRAHA

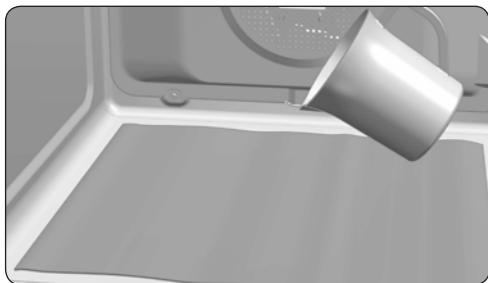
Nelejte vodu do horúcej rúry, pretože to môže poškodiť smalt rúry.

Vždy spustíte cyklus v studenej rúry. Ak je cyklus spustený, keď je rúra príliš horúca, výsledok by mohol byť ovplyvnený a mohol by sa poškodiť lak.

Najprv odstráňte plechy na pečenie plechy a všetko príslušenstvo z vnútorného priestoru rúry, vrátane držiakov plechov a teleskopických vodiacich líšt.

Postupujte podľa pokynov v návode na inštaláciu a údržbu, ktoré sú súčasťou rúry.

1. Rozložte na dno vychladnutej rúry utierku.





2. Do spodnej časti rúry jemne nalejte 200 ml vody.




INFORMÁCIA


Pre dosiahnutie najlepších výsledkov, pred naliatím roztoku na tkaninu, pridajte do pohára s vodou lyžičku jemného umývacieho prostriedku.

3. Otočte otočný ovládač do polohy .
4. Budete počuť zvukový signál oznamujúci, že začal Teka Hydroclean® cyklus. Symbol  bude pomaly blikať a čas zostávajúci na dokončenie cyklu sa objaví na displeji.



DÔLEŽITÉ

Dobu trvania tohto cyklu nie je možné meniť. Pre zastavenie cyklu pred jeho dokončením, otočte otočným ovládačom smerom na pozíciu .



5. Akonáhle je cyklus ukončený, rúra sa vypne, ozve sa zvukový signál a  symbol začne rýchlo blikať.



DÔLEŽITÉ

Neotvárajte rúru, pokiaľ nie je funkcia Hydroclean® ukončená.

Chladiaci cyklus je nevyhnutný pre správne fungovanie funkcie.

6. Dotknite sa špičkou prsta ktoréhokoľvek senzoru pre vypnutie alarmu a vypnutie symbolu .
7. Otočte otočný ovládač do polohy .
8. Vlhkou handričkou odstráňte stopy nečistôt a prebytočnú vodu.

Funkcia Hydroclean® prebieha pri nízkej teplote. Čas chladenia sa môže meniť v závislosti od teploty v miestnosti.



VÝSTRAHA

Než sa dotknete vnútorného povrchu rúry, uistite sa, že je riadne vychladený.

Ak po použití funkcie Hydroclean® je potrebné dôkladnejšie očistenie, použite neutrálne čistiace prostriedky a hladké spongie.

Pyrolytické samočistenie

Funkcia je k dispozícii u modelov HSB P s pyrolýzou



VÝSTRAHA

Pred nastavením pyrolytického čistiaceho cyklu, si pozorne prečítajte bezpečnostné

pokyny, ktoré nájdete na začiatku sprievodcu inštaláciou a údržbou.

Táto funkcia umožňuje vykonávať pyrolytický čistiaci cyklus, počas ktorého, v dôsledku vy-

sokých teplôt dosiahnutých vo vnútri rúry, nahromadený tuk prechádza procesom karbonizácie.

Všeobecné odporúčanie je vykonať pyrolytický cyklus po každých 4-5 používaniach, za použitia najvhodnejšieho programu, podľa úrovne škvŕn prítomných v rúre. Čím viac obsahuje rúra masných škvŕn, tým dlhšia je doba trvania programu.

V priebehu pyrolytického cyklu, svetlo vo vnútri rúry zostane vypnuté.

PROGRAMOVANIE PYROLYTICKEJ FUNKCIE



DÔLEŽITÉ

Pred vykonaním pyrolýzy, je nutné odstrániť všetko príslušenstvo a riad z rúry, vrátane políc a / alebo teleskopických vodiacich koľajníc. Postupujte podľa pokynov v návode na inštaláciu a údržbu, ktoré sú súčasťou rúry.



VÝSTRAHA

Vyčistite akýkoľvek únik tekutiny alebo špinu vo vnútri rúry, pretože by sa pri pyrolýze mohli vznietiť a spôsobiť požiar.



VÝSTRAHA

Pred spustením pyrolytickej funkcie, sa uistite, či je rúra riadne uzavretá.

1. Otočte ovládačom pre výber varenia do polohy pyrolýzy .
2. Po niekoľkých sekundách sa rozsvieti symbol na ukazovateli hodín a zobrazí sa text „P2“ (pyrolýza programu 2).
3. Teraz môžete zmeniť program pyrolýzy na P1, P2 alebo P3 a to stlačením tlačidla alebo :

P1: Ľahká pyrolýza. Trvá 1 hodinu.

P2: Pravidelná pyrolýza. Trvá 1 hodinu 30 min.

P3: Intenzívna pyrolýza. Trvá 2 hodiny.

4. Potom, čo bol vybraný požadovaný program, stlačte . Automatické zamykanie sa okamžite aktivuje.



VÝSTRAHA

V prípade, že dvere nie sú správne zatvorené, nezamknú sa a zaznie alarm.

Ak k tomu dôjde, vypnite alarm stlačením ľubovoľného tlačidla na hodinách, zavriete správne dvierka, otočte ovládačom do polohy a znovu zvolte pyrolytický program, ako je popísané vyššie.

5. Akonáhle sú dvere zamknuté, na ukazovateli hodín sa rozsvieti symbol a objaví sa čas, ktorý zostáva do konca pyrolýzy.



DÔLEŽITÉ

V tomto bode je rúra naprogramovaná a prebieha čistiaci cyklus pyrolýzou. Počas cyklu, nemôže byť zvolená žiadna z funkcií časovača (s vlničkou detskej poistky).


Nesnažte sa otvoriť dvierka rúry, pretože to môže prerušiť proces čistenia

6. Akonáhle je čistiaci cyklus pyrolýzou ukončený, zaznie alarm, symbol začne blikať a na ukazovateli hodín uvidíte čas „0:00“.
7. Stlačte niektoré z tlačidiel časového spínača pre vypnutie alarmu.
8. Otočte otočný ovládač do polohy .
9. Proces ohrevu rúry skončil. Avšak rúra je extrémne horúca a nemôže byť použitá.
Chladiaci proces bude aj naďalej pôsobiť a symbol zostane svietiť, kým rúra nevychladne.



DÔLEŽITÉ

V dôsledku vysokých teplôt vo vnútri rúry, proces chladenia sa môže meniť v závislosti na teplote v miestnosti.

10. Akonáhle rúra vychladne, symbol  sa vypne.
11. Otvorte dvierka rúry a vytrite vnútro vlhkou handričkou, odstráňte popol z cyklu čistenia. Ťažko prístupné miesta v rúre bude treba vyčistiť nekovovou drôtenkou.
12. Akonáhle je rúra čistá, nezabudnite nainštalovať držiaky a príslušenstvo.
13. Rúra je teraz pripravená na použitie.




DÔLEŽITÉ

Ak je zistená akákoľvek udalosť v programovaní alebo v použití tejto funkcie, nahliadnite do Sprievodcu inštaláciou a údržbou, ktorý je súčasťou rúry.

ZRUŠENIE FUNKCIE PYROLÝZY

Pyrolýza je automatická funkcia, a preto môže byť aktivovaná iba prostredníctvom časovača programu. Ak chcete zrušiť pyrolýzu, ktorá už prebieha, je nutné vykonať reset rúry, podľa inštrukcií nižšie:

1. Nastavte otočný ovládač do polohy .

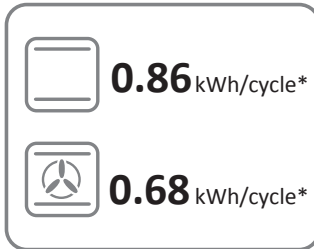
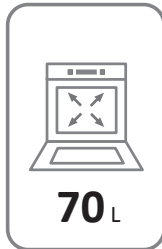
Displej časovača bude vyzeráť takto:



2. V závislosti na vnútornej teplote rúry, môže nastať jedna z nasledujúcich dvoch podmienok:
 - a) Nebezpečná vnútorná teplota: V tomto prípade dvere zostávajú zamknuté, kým teplota nedosiahne bezpečnú úroveň.
 - b) Bezpečná vnútorná teplota: V prípade, že teplota vo vnútri rúry je bezpečná, dvere sa okamžite odomknú.
3. Akonáhle sú dvierka odomknuté a môžu byť otvorené, opäť sa zobrazí čas na displeji časovača.

**ENERG**

енергия · ενεργεια

**HSB 635 / HSB 630**

* цикл · cyclus · portion · zyklus · πρόγραμμα · ciclo · tsükkel · ohjelma · ciklus · ciklas · cikls · ciklu · cyclus · cykl · ciclu · program · cykel

65/2014

EEI _{cav} *	81
N ^o cav *	1
M	26 kg

* затв.отдел. · onnrum · θαλάμου · prostor za pečenje · kavitä · ovenruimte · incintă · prostor za peko · kavitet · komora piekarnika



ENERG Y IJA
енергия · ενεργεια
IE IA



HSB 645 / HSB 644



70_L

0.81 kWh/cycle*

0.68 kWh/cycle*

* цикл · cyclus · portion · zyklus · πρόγραμμα · ciclo · tsükkel · ohjelma · ciklus · ciklas · cikls · ciklu · cyclus · cykl · ciclu · program · cykel

65/2014

EEI _{cav} *	81
N° cav *	1
M	26 kg

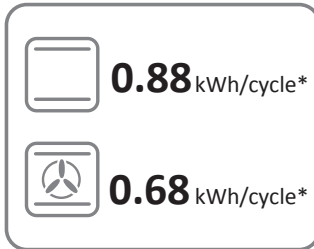
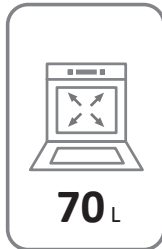
* затв.отдел. · ovenrum · θαλάμου · prostor za pečenje · kavitä · ovenruimte · incintă · prostor za peko · kavitet · komora piekarnika



ENERG Y IJA
енергия · ενέργεια IE IA



HSB 620 P / HSB 625 P



* цикл · cyclus · portion · zyklus · πρόγραμμα · ciclo · tsükkel · ohjelma · ciklus · ciklas · cikls · ciklu · cyclus · cykl · ciclu · program · cykel

65/2014

EEI _{cav} *	81
N° cav *	1
M	30 kg

* затв.отдел. · ovnrum · θαλάμου · prostor za pečenje · kavitä · ovenruimte · incintă · prostor za peko · kavitet · komora piekarnika



ENERG Y IJA
енергия · ενεργεια
IE IA



HSB 630 P / HSB 635 P



70 L

0.88 kWh/cycle*

0.68 kWh/cycle*

* цикл · cyclus · portion · zyklus · πρόγραμμα · ciclo · tsükkel · ohjelma · ciklus · ciklas · cikls · ciklu · cyclus · cykl · ciclu · program · cykel

65/2014

EEI _{cav} *	81
N° cav*	1
M	33 kg

* затв.отдел. · ovenrum · θαλάμου · prostor za pečenje · kavità · ovenruimte · incintă · prostor za peko · kavitet · komora piekarnika

Наш вклад в защиту окружающей среды: мы используем переработанную бумагу. A környezeti kedvelmi hozzájárulásunk: újrataszólitott papírt használunk. Nasz wkład w ochronę środowiska: używamy papieru z recyklingu. Наший принос кьм озаваженю на околнатура защита: ние използваме рециклирана хартия. Contribuția noastră la protecția mediului înconjurător: utilizăm hârtie reciclată. Наш вклад в зашит довітати: ми використовуємо перероблений папір. Náš příspěvek k ochrane životního prostředí: používáme recyklovaný papír. Náš príspevok k ochrane životného prostredia: používame recyklovaný papier. Cod.: 3370618-01





Teka

Installation & Maintenance

РУ Установка и уход
HU Szerelés és Karbantartás
PL Montaż i konserwacja
БГ Монтаж и поддръжка
RO Instalare și întreținere

УК Установка і відхід
CS Instalace a údržba
SK Inštalácia a údržba



Содержание. Установка и уход

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	3	АКСЕССУАРЫ	9
Электрическая безопасность	3	Установка телескопических направляющих.....	9
Безопасность детей	4	Телескопические направляющие с откидным зажимом	9
Техника безопасности при использовании духовки.....	4	Телескопические направляющие с прямым зажимом	9
Безопасность при чистке и уходе	5	ЧИСТКА И УХОД	10
Безопасность при использовании цикла пиролитической чистки	5	Наружная очистка и чистка аксессуаров духового шкафа.....	10
УСТАНОВКА.....	7	Чистка внутри духового шкафа	10
Перед установкой.....	7	Снять боковые опоры	10
Установка в колонну.....	7	Для установки опор	10
Установка под столешницу	7	Снять заднюю панель	10
Электрическое подключение.....	7	Духовка с откидным грилем.....	11
Установка духового шкафа.....	7	Чистка дверцы духового шкафа	11
ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ.....	8	Снятие/установка двери с петлями в корпусе	11
Утилизация экологической упаковки	8	Снятие/установка двери с петлями в дверце.....	11
Как утилизировать аппарат	8	Снятие/установка внутреннего стекла дверцы	12
Энергетическая эффективность	8	Замена лампочки в духовке	12
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	8	Замена верхней лампы.....	12
ДРУГИЕ ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ	8	Замена боковой лампы.....	12
		Замена светодиодной лампы	12
		Если что-то не работает	13
		Техническая информация	14
		РИСУНКИ.....	106

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Для получения максимальной отдачи от вашего духового шкафа правильным и безопасным способом, внимательно ознакомьтесь с этой инструкцией. Храните это руководство, чтобы новый владелец мог прочитать его.

Электрическая безопасность

- Для подключения духового шкафа к электросети, монтажник должен использовать кабеля питания типа H05RR-F, H05SS-F или H07RN-F. Схема подключения показана на рисунке 1.
- Духовой шкаф всегда должен быть подключен к хорошему заземлению. Установки этого устройства должна соответствовать действующим нормам.
- Аппарат может быть использован на максимальной высоте в 2 000 м.
- Согласно правилам, для установки духового шкафа, в стационарную розетку должны быть включены средства полного отключения (согласно нагрузке и с минимальным зазором между контактами в 3 мм) при условиях категории перенапряжения III, для отключения в экстренных случаях, при чистке или замене лампы. Запрещается проводить провод заземления через этот прерыватель.
- Этот прерыватель может быть заменен на штепсельную вилку, при условии, что она будет доступна при нормальных условиях эксплуатации.
- Любые манипуляции или ремонт аппарата, включая замену шнура питания, должны производиться уполномоченными специалистами службы технической помощи и с использованием оригинальных запасных частей. Ремонт или манипуляции, проведенные другими лицами, могут привести к повреждению устройства или неисправностям, ставя под угрозу Вашу безопасность.
- В случае поломки, отключите вашу духовку.

- В целях безопасности, в духовках, комбинированных с варочными панелями, последние должны быть рекомендованы производителем духовки.

Безопасность детей

- Не позволяйте детям приближаться к духовому шкафу во время приготовления пищи или чистки методом пиролиза, т.к. при этих работах достигаются высокие температуры.
- Дети младше 8 лет могут приближаться к духовке только под постоянным наблюдением взрослых. Не позволяйте детям играть с аппаратом.
- Данный аппарат может быть использован детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, либо неопытными лицами только в случае когда им была предоставлена соответствующая подготовка по безопасному использованию аппарата и они полностью поняли сопряженные с ним опасности.

Техника безопасности при использовании духовки

- При работе духовки, дверца всегда должна быть закрыта.
- Используйте духовку только если она установлена внутри кухонной мебели (см. Установка духового шкафа).
- Производитель не несет ответственности за использование аппарата для иных целей, чем домашнее приготовление пищи.
- Не следует хранить масла, жиры и легко воспламеняющиеся материалы внутри духовки, т.к. это может быть опасным при включении духовки в работу.
- Не следует прислоняться или садиться на открытую дверцу, это может привести к поломке двери и поставить под угрозу вашу безопасность.
- Противень и решетка имеют систему облегчающую частичное извлечение для обработки пищи. Всегда устанавливайте эти аксессуары внутри печи так, как это указано в разделе Аксессуары.

- Во время использования прибор нагревается, для манипуляций внутри духового шкафа всегда используйте защитные перчатки и избегайте контакта с горячими элементами.
- Используйте только датчик измерения температуры, фабрично установленный внутри духового шкафа (модели с этой функцией).

Безопасность при чистке и уходе

- Для выполнения любого вмешательства следует отключить прибор от сети.
- Для очистки духовки не следует использовать чистку паром или водой под давлением.
- Не используйте острые металлические скребки, металлические мочалки и щетки, абразивные материалы или порошки для чистки дверцы духовки. Это может повредить поверхность и разбить стекло.
- Чистка и уход должны выполняться взрослыми. Запрещается делать это детям без присмотра.
- Во избежание ударов электрическим током, прежде, чем заменить лампу, убедитесь в том, что духовка отключена от электросети.
- Вынуть все аксессуары и посуду из духового шкафа, включая подставки для противней и/или телескопические направляющие.
- Следует удалить любую разлившуюся жидкость или чрезмерное загрязнение, поскольку в процессе пиролиза они могут загореться, что повлечет за собой опасность возникновения пожара.
- Для вашей безопасности никогда не включайте духовку без задней панели, которая защищает вентилятор.

Безопасность при использовании цикла пиролитической чистки.

Перед началом цикла очистки:

- **ОЧЕНЬ ВАЖНО:** Вынуть все аксессуары и посуду из духового шкафа, включая подставки для противней и/или телескопические направляющие.

- Следует удалить любую разлившуюся жидкость или чрезмерное загрязнение, поскольку в процессе пиролиза они могут загореться, что повлечет за собой опасность возникновения пожара.
- Удалите остатки загрязнения с прокладки духовки.
- Для программирования цикла пиролизной очистки аккуратно следуйте инструкциям.

Во время процесса пиролизной очистки:

- Не оставляйте тряпки или любые другие тканевые предметы повешенными на ручке дверцы духовки или в контакте с ней.
- В целях безопасности и в случаях, когда духовка установлена под столешницей, следует отключить варочную панель во время работы духовки в режиме пиролизной очистки.
- Свет внутри духовки будет отключен и не может быть включен.
- Духовка оснащена автоматическим аварийным механизмом блокировки для избежания открытия дверцы во время цикла чистки. Не пытайтесь открыть дверцу когда включена блокировка.



ИНФОРМАЦИЯ

Данная инструкция описывает общие характеристики духовых шкафов, поэтому информация может не точно совпадать с Вашим духовым шкафом. Чтобы узнать о возможностях и специфическом оснащении Вашей духовки следует обратиться к руководству по эксплуатации сопровождающем эти инструкции.

Изготовитель оставляет за собой право изменять характеристики продукта для улучшения его работы.

Установка

Данная информация предназначена исключительно для специалистов по монтажу, т.к. они несут ответственность за установку и подсоединение к эклектической сети. Если Вы устанавливаете духовку самостоятельно, производитель не несет ответственности за возможный ущерб.

ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ

- Для передвижения духовки используйте боковые ручки. Никогда не используйте ручку двери для подъема духового шкафа.
- Не устанавливайте печь за декоративными дверями. Это может привести к перегреву.
- При установке духового шкафа под столешницу следуйте инструкциям установки.
- В целом следует избегать выступов (укрепления мебели, труб, розетки и т. д.) в задней части мебельного шкафа.
- Когда подключение к электросети находится внутри мебели в которую будет установлена печь, следует делать это внутри затененной области. Рисунок 2.
- Мебель, в которую будет установлена духовка и прилегающая к ней мебель, должна выдерживать температуры до 85 ° C.
- Следует неукоснительно соблюдать инструкции по установке, в противном случае цепь вентиляции духового шкафа может заблокироваться, что вызовет повышение температур и повреждения мебели, а также самого аппарата.
- Для этого проверьте размеры мебели и зазоры, которые следует оставлять в ней согласно, указанным ниже рисункам:

Установка в колонну.

Духовка 60 см: Рисунок 7*.

Духовка 45 см: Рисунок 8*.



ВНИМАНИЕ

* Для установки **пиролитических духовок НЕ** делать отверстия в мебели указанной затемненным полем.

Установка под столешницу.

Духовка 60 см: Рис. 9*.

Духовка 45 см: Рис10*.



ВНИМАНИЕ

* Для установки **пиролитических духовок НЕ** делать отверстия в мебели указанной затемненным полем.

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Специалист по монтажу должен убедиться в том, что:

- Напряжение и частота сети совпадает с указанным в Таблице Характеристик.
- Электрическая установка может выдерживать максимальную мощность, указанную в Таблице Характеристик.
- После соединения проверьте правильное функционирование всех электрических элементов духового шкафа.

УСТАНОВКА ДУХОВОГО ШКАФА

Для всех духовок и после подключения к электросети

1. Установите духовку в мебельный шкаф, убедившись в том, что шнур питания не зажат и не находится в контакте с нагревающимися элементами духовки.
2. Обратите внимание, чтобы корпус духового шкафа не находился в контакте со стенками мебельного шкафа и что имеется зазор как минимум в 2 мм по отношению к прилегающей мебели.
3. Установите духовку в центр, таким образом, чтобы обеспечить минимальное расстояние в 5 мм между духовкой и дверцами прилегающей мебели. Рисунок 3.
4. Откройте дверцу и вставьте поставляемые в комплекте пластиковые заглушки в соответствующие отверстия. Рисунок 11.
5. Прикрепите духовку к мебельному шкафу при помощи поставляемых в комплекте винтов, завинтив их к мебели через заглушки.



ВНИМАНИЕ

Не облакачивайтесь на открытую дверцу духовки во время шагов 4 и 5, поскольку

духовка еще не закреплена в мебели и может упасть на пол.

Экологическая информация


УТИЛИЗАЦИЯ ЭКОЛОГИЧЕСКОЙ УПАКОВКИ

Упаковка изготовлена из полностью перерабатываемых материалов и которые могут быть использованы вновь.

КАК УТИЛИЗИРОВАТЬ АППАРАТ



ВНИМАНИЕ

Символ  на продукте или упаковке обозначает что аппарат не может рассматриваться как обычный бытовой мусор. Следует передать его на пункт сбора электрического и электронного оборудования для дальнейшей переработки. Таким образом вы поможете избежать возможных негативных последствий для окружающей среды и общественного здоровья по причине неправильной утилизации.

Для более подробной информации относительно утилизации аппарата, следует обратиться в администрацию вашего города, в службы бытовых отходов или в магазин, в котором Вы приобрели аппарат.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ





Тестирование на удовлетворения требований правил 66/2014 (экодизайн) и 65 2014 (энергетическая маркировка), в соответствии с нормативом EN 60350-1.

Измерения потребления в различных условиях, могут давать значения отличные от показателей вашего духового шкафа.

Для того, чтобы узнать потребления энергии вашей духовки, обратитесь к руководству по эксплуатации сопровождающем данные инструкции.

Перед первым использованием

В процессе производства в духовке могли остаться следы жира и другие загрязнители, для их удаления необходимо:

1. Удалить всю упаковку, включая защитные пленки (если имеются).
2. Установите на вашей духовке функцию  /  или в ее отсутствии  / , на 200° С в течение часа.

3. Остудите духовку, открыв дверцу, таким образом внутри не останется неприятных запахов.
4. После охлаждения, очистите духовку и аксессуары.

Во время первого использования может появиться дым и запахи, поэтому необходимо обеспечить хорошую вентиляцию кухни.

Другие важные инструкции

Не следует покрывать дно духовки алюминиевой фольгой, это может повлиять на приготовление пищи и повредить эмаль внутри духовки, а также нанести ущерб мебели.

Не следует наливать воду на дно духовки во время ее работы, так как это может повредить эмаль.

При приготовлении блюд с высоким содержанием жидкостей может образоваться конденсат на дверце духовки, это нормально.

При закрывании дверцы духовки во время приготовления пищи вы можете услышать

легкий свист воздуха внутри

Это нормальный эффект, из-за давления оказываемого дверцей при захлопывании для обеспечения герметичности внутри духовки.

Аксессуары

Не оставляйте на дне духового шкафа посуду или продукты питания. Всегда используйте противни и решетки, поставляемые в комплекте с духовкой.

Для приготовления йогурта вы можете разместить стаканчики непосредственно на дне духового шкафа.

Для приготовления любой другой пищи, установите противень или решетку в боковые направляющие так, как это показано ниже:

1. Между двумя стержнями боковых опор или на любой из съемных направляющих (если имеются).
2. Решетка и некоторые противни имеют сдерживающие углубления для избежания случайного вынимания. Поместите эти углубления в сторону задней поверхности духовки и вниз. Рисунок 4.
3. Поверхность решетки на которой устанавливается посуда должна находиться ниже боковых стержней. Это позволит предотвратить случайное скольжение емкости. Рисунок 5.
4. Противни снабжены передними фланцами для более легкого вынимания. Установите противень с этим фланцем в сторону дверцы духовки. Рисунок 6.

УСТАНОВКА ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИХ НАПРАВЛЯЮЩИХ

Некоторые модели духового шкафа снабжены специальным комплектом телескопических направляющих.

Для установки телескопических направляющих на хромированные опоры следует действовать как указано ниже:

Телескопические направляющие с откидным зажимом



ВАЖНО

Направляющие должны быть размещены на высоте 2, начиная снизу. Рисунок 12.

1. Удалите защитную пленку.
2. Закрепите большие зажимы на верхнем стержне и откиньте направляющую до тех пор пока маленькие зажимы не зацепятся на нижнем стержне. Рисунок 12.
3. Когда направляющая встанет на свое место, Вы услышите характерный щелчок. Рисунок 13.
4. Углубление для отметки противень/решетка должны оставаться в передней части духового шкафа. Рисунок 13.

Телескопические направляющие с прямым зажимом



ВАЖНО

Направляющие с простым извлечением могут быть размещены на высоте 1, 2, 3 и 5, начиная снизу. Рисунок 14.

Направляющие с двойным извлечением могут быть размещены на высоте 1, 2 и 3, начиная снизу. Рисунок 15.

Для духовых шкафов 45 см телескопические направляющие располагаются на высоте 1. Рисунок 16.

1. Закрепите зажим на верхнем стержне желаемого уровня. Рисунок 17.
2. Когда направляющая встанет на свое место, Вы услышите характерный щелчок. Рисунок 18.
3. Углубление для отметки противень/решетка должны оставаться в передней части духового шкафа. Рисунок 18.

Чистка и уход



ВНИМАНИЕ

Для выполнения любого вмешательства следует отключить прибор от сети.

НАРУЖНАЯ ОЧИСТКА И ЧИСТКА АКСЕССУАРОВ ДУХОВОГО ШКАФА

Следует чистить внешнюю поверхность и аксессуары теплой водой с мылом или мягким порошком.

С нержавеющей или окрашенными поверхностями следует действовать осторожно и мыть их только губками или мягкой тканью, чтобы не поцарапать их.



ВАЖНО

Нельзя мыть телескопические направляющие в посудомоечной машине. Поскольку исчезнет смазка способствующая мягкому перемещению направляющих, они станут застревать и не будут больше удобны для пользования.

ЧИСТКА ВНУТРИ ДУХОВОГО ШКАФА

После каждого использования очищайте внутреннюю поверхность духового шкафа для удаления остатков жира или пищи, которые позже могут стать причиной появления дыма и неприятного запаха или пятен.

При холодной духовке и для эмалированных поверхностей (например, дно духовки) следует использовать нейлоновые щетки или губки с мылом и теплой водой. Если вы используете специальные продукты для чистки духовок, они должны подходить для эмалированных поверхностей и необходимо строго следовать инструкциям изготовителя.



ВНИМАНИЕ

Не следует чистить внутреннюю поверхность духовки при помощи аппаратов с паром или водой под давлением.

Также не следует использовать металлические мочалки, щетки или любые другие предметы, которые могут поцарапать эмаль.

С течением времени некоторые виды продуктов, такие как помидоры, уксус, запеченные в соли продукты и пр. могут вызвать изменение цвета в эмали. Это нормально и не влияет на работу духового шкафа. Не пытайтесь удалить эти пятна при помощи агрессивных средств, упомянутых ранее, т.к. они могут повредить поверхность.

Регулярно очищайте прокладку духовки для удаления следов жира или пищи. Это позволит предотвратить порчу и трещины на прокладке при последующих приготовлениях.

Рекомендуется чистить прокладку не снимая ее.

Снять боковые опоры

1. Извлеките аксессуары из духового шкафа.
2. Полностью отвинтить переднюю гайку крепления (А), потяните вперед опоры (В) и снимите их. Рисунок 19.

Для установки опор

3. Установите задний паз в задней зажимной гайке.
4. Установите переднюю зажимную гайку (С) в передний паз опоры. Рисунок 20.
5. Сложите опору с гайкой (D) и заверните гайку до упора (E). Рисунок 20.

Снять заднюю панель



ИНФОРМАЦИЯ

Чтобы удалить заднюю панель, необходимо сначала снять боковые опоры согласно инструкциям из предыдущего раздела.

Далее:

1. Снять нижние винты (А), а затем винт верхней (В). Рисунок 21.
2. Чтобы установить заднюю панель, выполните действия в обратном порядке.

**ВНИМАНИЕ**

Для вашей безопасности никогда не включайте духовку без задней панели, которая защищает вентилятор.

Духовка с откидным грилем

Для очистки верхней части духовки,

1. Дождитесь когда духовой шкаф остынет.
2. Толкайте обеими руками решетку гриля (А) в сторону задней части духового шкафа, до тех пор, пока не освободится запорная гайка (В). Рисунок 22.
3. Отпустите решетку гриля и вычистите верхнюю часть духового шкафа. Рисунок 23.
4. В завершение, вновь установите решетку гриля в исходное положение, выполняя действия в обратном порядке.

Духовки с функцией Teka Hydroclean®

Пожалуйста, обратитесь к руководству по эксплуатации вашего духового шкафа.

Духовые шкафы с функцией пиролизной чистки

Пожалуйста, обратитесь к руководству по эксплуатации вашего духового шкафа.

ЧИСТКА ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА

Для облегчения чистки дверцы ее можно снять. Для этого следуйте инструкциям, соответствующим типу дверцы в вашей духовке.

Снятие/установка двери с петлями в корпусе

1. Полностью откройте дверцу духового шкафа.
2. Зафиксируйте петли, повернув крючки. Рисунок 24.

3. Закрывайте дверцу до положения блокировки. Рисунок 25.
4. Взавшись за дверцу обеими руками с боков, поднимите ее до тех пор пока она не сойдет полностью с петель Рисунок 25.

Монтаж дверцы

5. Взавшись за дверцу обеими руками снизу боковой части, введите концы петель в гнезда и отпустите дверцу до упора. Рисунок 26.
6. Полностью откройте дверцу духового шкафа. Рисунок 26.
7. Поверните крючки в исходное положение.

**ВНИМАНИЕ**

Внимательно следите за тем, чтобы прежде, чем повернуть крючки, дверца была полностью вставлена. В противном случае, она может заблокироваться при попытке закрыть.

**ИНФОРМАЦИЯ**

Если крючки оказывают большое сопротивление, можно использовать какой-либо плоский инструмент для того, чтобы повернуть их.

Снятие/установка двери с петлями в дверце

1. Полностью откройте дверцу духового шкафа.
2. Зафиксируйте петли, повернув крючки. Рисунок 27.
3. Закрывайте дверцу до положения блокировки. Рисунок 28.
4. Взавшись за дверцу обеими руками с боков, поднимайте ее до тех пор пока она не сойдет полностью с петель духовки. Рисунок 28.

Для установки дверцы, проведите действия в обратном порядке.

Снятие/установка внутреннего стекла дверцы



ВНИМАНИЕ

Если снимаются стекла с двери, установленной в духовке, следует делать это всегда с петлями в заблокированном положении. В противном случае дверь закроется и не снятое стекло может разбиться и стать причиной травмы.



ИНФОРМАЦИЯ

Во избежание этого рекомендуется снять стекла со снятой дверцы следуя инструкциям в предыдущем разделе.

В зависимости от модели духовка может иметь 2, 3 или 4 стекла. Следуйте соответствующим инструкциям согласно типу дверцы вашей духовки.

1. Нажмите пальцами на кнопки в верхней части обеих сторон дверцы духового шкафа. Рисунок 29.
2. Продолжая нажимать, потяните за верхнюю часть дверцы. Рисунок 30.
3. Снять стекла с дверцы. Стекла можно мыть при помощи специального средства или мыльной водой и мягкой тканью.



ВНИМАНИЕ

Обратите внимание на порядок и положение стекол, когда вы снимаете их, поскольку после очистки их следует установить в таком же порядке.

4. После очистки, установите стекло 3 в то же положение и так, чтобы отпечатанный текст TERMOGLASS был виден так, как это показано на рисунке 31.
5. Для пиролитических духовых шкафов текст TERMOGLASS на стеклах 3 и 4 должен быть виден так, как это показано на рисунке 32.

6. Установите стекло № 2 печатной стороной внутрь дверцы.
7. Вновь установите верхний замок дверцы, убедившись, что боковые кнопки входят в свои гнезда.



ВНИМАНИЕ

Никогда не включайте духовку, если не хватает хотя бы одного стекла.

ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ В ДУХОВКЕ



ВНИМАНИЕ

Чтобы заменить лампу, сначала убедитесь, что духовой шкаф отключен от электросети.

Заменяющая лампочка должна быть устойчивой к температурам до 300° С. Вы можете запросить ее в службе технической помощи.

Замена верхней лампы

1. Отвинтите стекло от цоколя. Рисунок 33.
2. Замените лампу и снова завинтите стекло.

Замена боковой лампы

1. Отпустите стеклянную крышку при помощи инструмента с плоским концом. Рисунок 34.
2. Замените лампочку и установите стеклянную крышку, убедившись в том, что она встала на свое место.

Замена светодиодной лампы

Обратитесь в службу технической помощи.

Если что-то не работает

В этом разделе вы найдете некоторые из наиболее распространенных неполадок, которые могут возникнуть в вашей духовке,

а также наиболее распространенные причины и возможные решения.

Духовка не работает

- Проверьте подключение к сети.
- Проверьте предохранители и ограничитель вашей сети.
- Убедитесь, что часы находятся в ручном режиме или запрограммированы.
- Проверьте положение селектора функций и температуры

Свет внутри духового шкафа не включается

- Замените лампу.
- Проверьте правильную сборку согласно инструкции по установке.

Не светится индикатор нагрева

- Выберите температуру.
- Выберите функцию.
- Индикатор нагрева светится только когда духовка нагревается до выбранной температуры.

Образование дыма во время эксплуатации духового шкафа

- Нормальный процесс при первом использовании.
- Периодически очищайте духовой шкаф.
- Уменьшите количество жира или масла, добавляемого в противень.
- Не используйте более высокие температуры, чем указанные в таблицах приготовления пищи.

Неудовлетворительный результат приготовления пищи

- Проверьте таблицы приготовления, для общей идеи о том, как работает ваша духовка.

Аксессуары и опоры противней повреждены

- Они не были вынуты перед процессом пиролизической чистки.
- Необходимо заменить их на новые и удалить их в дальнейших циклах чистки.


Цвет эмали претерпел изменения или появились пятна

- Химический состав некоторых продуктов может вызывать эти изменения в эмали.
- Это нормальный процесс, который не изменяет свойства эмали.



Духовой шкаф выключен, а символ светится и дверца не открывается


- Включена блокировка дверцы.
- Отключите блокировку дверцы следуя инструкциям в руководстве по эксплуатации вашей духовки прилагаемому к данным инструкциям.



Духовой шкаф включен, а символ светится и дверца не открывается

- Включена блокировка дверцы.
- Поверните переключатель функций в положение .

- Отключите блокировку дверцы следуя инструкциям в руководстве по эксплуатации, прилагаемые к данным инструкциям.
- Чтобы продолжить приготовление пищи, повторно выберите желаемую функцию.


Ручка селектора функций установлена в положение , выбрана программа пироллиза P1, P2 или P3, однако символ  быстро мигает и звучит предупреждающий сигнал


- Дверца духовки плохо закрыта, невозможно заблокировать дверь и она заблокировалась в процессе пироллиза.
- Проверьте дверь и убедитесь, что она хорошо закрыта. Затем установите ручку селектора функций в положение  и повторите последовательность для включения пироллиза.


Ручка селектора функций установлена в положение , выбрана программа пироллиза P1, P2 или P3, однако символ  не светится и духовка не нагревается


- Выключатель дверцы не сработал, несмотря на то, что она хорошо закрыта.

- Пожалуйста, свяжитесь со службой технической помощи, поскольку имеет-ся неполадка в выключателе дверцы.

Программа пироллиза завершена и духовка холодная, однако дверца заблокирована и на экране символ  и 0:00

- Ручка селектора функций не была установлена в надлежащее положение
 - когда завершилась программа пироллиза.
- Установите ручку селектора функций в положение .

Ручка селектора функций установлена в положение , но дверца заблокирована

- Духовка не остыла до безопасной температуры.
- Подождите, пока температура упадет и символ  отключится.

Техническая информация



ВНИМАНИЕ

Если несмотря на эти советы проблема сохраняется, обратитесь в службу технической помощи.

Сообщите в службе технической помощи вид неполадки и:

1. Серийный номер (S-No).
2. Модель аппарата (мод.).

Эта информация находится на пластине характеристик вашей духовки, ее видно сбоку при открытой дверце духовки.

Szerelési és karbantartási útmutató tartalomjegyzék

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK	16	KIEGÉSZÍTŐK.....	22
Elektromos biztonság	16	Kihúzható vezetősínek szerelése.	22
Gyermekek biztonsága.....	17	Kihúzható vezetősínek	
Biztonság a sütő használatakor.....	17	lehajtható kapocccsal.....	22
Biztonság a tisztítás		Kihúzható vezetősínek	
és karbantartás során	18	egyenes kapocccsal.....	22
Biztonság a pirolitikus tisztítás során.....	18	TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS	23
SZERELÉS.....	20	A sütő külsejének és kiegészítőinek	
Szerelés előtt	20	a tisztítása.....	23
Oszlopba szerelés.....	20	Sütő belsejének a tisztítása	23
Munkalap alá szerelés	20	Oldalsó rögzítők leszerelése	23
Elektromos biztonság	20	Rögzítők szereléséhez.....	23
Sütő beszerelése	20	Alsó panel leszerelése	23
KÖRNYEZETVÉDELMI INFORMÁCIÓ... 21		Sütők lehajtható grillel	24
Környezetbarát csomagolás		Sütő ajtajának a tisztítása.....	24
eltávolítása.....	21	Sütőbe épített csuklópánt	
Termék eltávolítása.....	21	esetén ajtó le/szerelése	24
Energetikai információ	21	A sütőajtó üveglapjainak	
AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT..... 21		szét- és összeszerelése.....	25
EGYÉB FONTOS TUDNIVALÓK..... 21		Sütő lámpa cseréje	25
		Felső lámpa cseréje	25
		Oldalsó lámpa cseréje.....	25
		LED lámpa cseréje.....	25
		Hiba esetén.....	26
		Műszaki információ	27
		ÁBRÁK	106

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

Alaposan olvassa el ezeket az utasításokat a sütő megfelelő és biztonságos működés érdekében és a maximális hatásfok eléréséhez. Őrizze meg ezt a kézikönyvet, későbbi használatához is.

Elektromossági biztonság

- A szerelő használjon H05RR-F, H05SS-F vagy H07RN-F típusú tápvezetékot amikor a sütőt az elektromos hálózathoz csatlakoztatja. A csatlakoztatási vázlatot az 1. ábra mutatja.
- A megfelelő biztonság csak akkor garantálható, ha a sütő le van földelve és a készülék elektromos csatlakoztatása az előírásoknak megfelelően van elvégezve.
- Ennek a készüléknek a használata maximum 2000 méter magasságra van tervezve.
- A sütő szereléséhez használjon a jogszabályokban előírt, a fix szereléshez meghatározott megszakító eszközöket (feleljen meg a terhelés erejének és az érintkezők között minimum 3 mm távolság legyen) a túlfeszültség III kategória feltételeit betartva annak érdekében, hogy vészhelyzetben, tisztítás közben vagy a lámpa cseréjekor szétkapcsoljon. A földelő vezeték semmi esetben sem haladhat át ezen a megszakítón.
- Ezt a megszakítót helyettesítheti egy csatlakozódugó abban az esetben, ha normál használat esetén elérhető.
- A készüléken végzett minden műveletet vagy karbantartást, beleértve a tápvezeték cseréjét is, a a szakszerviz munkatársainak kell elvégeznie eredeti alkatrészek felhasználásával. Mások által végzett javítási vagy szerelési műveletek a berendezést károsíthatják vagy annak helytelen működését okozhatják, veszélyeztetve a biztonságos használatot.
- Áramtalanítsa a meghibásodott sütőt.

- A főzőlappal kombinált sütőket csak a gyártó által javasolt főzőlappal lehet szerelni a lehetséges kockázat elkerülése érdekében.

Gyermekek biztonsága

- Ne engedje a gyermekeket a sütő közelébe a sütés ideje alatt vagy a pirolitikus tisztítás során, a magas hőmérséklet miatt.
- A 8 év alatti gyermekeket távol kell tartani a sütőtől, kivéve ha folyamatos felügyeletet biztosítanak számukra. A gyermekeknek tilos a készülékkel játszani.
- Ezt a készüléket abban az esetben használhatják a 8 éves és idősebb gyermekek, testi, érzékszervi vagy értelmi fogyatékkal élő személyek illetve azok, akiknek nincs megfelelő tapasztalatuk illetve tudásuk, ha megfelelő felügyelettel illetve utasítással látták el őket a készülék biztonságos használatát illetően és megértették a vele járó kockázatokat.

Biztonság a sütő használatakor

- A sütőt mindig zárt ajtóval kell működtetni.
- Csak akkor használja a sütőt, amikor a helyére van szerelve (Lásd: Sütő szerelése).
- A gyártó nem vállal felelősséget a nem házi jellegű élelmiszerek elkészítésére való felhasználás esetén.
- Tilos a sütő belsejében olajat, zsírt vagy gyúlékony anyagokat tárolni, mivel a sütő elindulásakor veszélyt jelenthetnek.
- Ne támaszkodjon és ne üljön a kinyitott ajtóra, mert azon túl, hogy károsítja a készüléket a saját biztonságát is veszélyezteti.
- A tepsi is és a rács is rendelkezik egy olyan tálcavezető rendszerrel ami segíti a részleges kihúzást és az ételhez való hozzáférést. Ezeket a kiegészítőket mindig a sütő belsejében kell tárolni a Kiegészítők részben foglaltak szerint.
- Használat során a készülék felmelegszik, használjon védőkesztyűt, amikor a belsejébe nyúl és ne érintse meg a

fűtőrészeket.

- Csak a sütő belsejében levő húsmaghőmérőt használja (húsmaghőmérővel szerelt modellek esetén).

Biztonság a tisztítás és karbantartás során

- Bármilyen beavatkozás esetén áramtalanítani kell a készüléket.
- Ne használjon gőztisztító vagy víznyomással működő készülékeket a sütő tisztításához.
- Ne használjon éles fémeket, fémhálós szivacsot, fémkefét vagy csiszolóport a sütő ajtajának tisztításához, mivel megkarcolhatják a felületét és az üveg eltörhet.
- A tisztítási és karbantartási műveleteket a felhasználónak kell elvégeznie, felügyelet nélküli gyermekeknek tilos.
- A lámpa cseréje előtt először győződjön meg róla, hogy a sütőt lekapcsolta az elektromos hálózatról, hogy elkerülje az esetleges elektromos áramütés veszélyét.
- Távolítsa el a sütőből az összes kiegészítőt és az edényeket, beleértve a tálca tartókat és/vagy a teleszkópos síneket.
- Távolítsa el az esetleges folyadékot vagy túlzott szennyeződést, mivel a pirolízis folyamat során meggyulladhatnak és tűzveszélyt okozhatnak.
- A biztonsága érdekében soha ne indítsa be a sütőt a ventilátort védő hátsó panel nélkül.

Biztonság a pirolitikus tisztítás közben

A tisztítás előtt:

- **NAGYON FONTOS:** Távolítsa el a sütőből az összes kiegészítőt és az edényeket, beleértve a tálc tartókat és/vagy a teleszkópos síneket.
- Távolítsa el az esetleges folyadékot vagy túlzott szennyeződést, mivel a pirolízis folyamat során meggyulladhatnak és tűzveszélyt okozhatnak.

- Távolítsa el a szennyeződést a sütő tömítése mellől.
- Figyelmesen kövesse az utasításokat a pirolitikus tisztítás programozásához.

A pirolitikus tisztítási folyamat során:

- A sütő fogantyúján ne hagyjon semmilyen kendőt és semmi nem érintkezzen a sütőajtóval.
- Biztonsági okokból a főzőlap alá szerelt sütők esetében, amikor a sütő pirolízis módban működik, a főzőlapot tilos beindítani.
- A sütő belső lámpája kikapcsolva marad, és nem lehet felkapcsolni.
- A sütő automata biztonsági blokkoló mechanizmusa megakadályozza az ajtó kinyitását a tisztítási folyamat alatt. Ne próbálja meg kinyitni az ajtót az ajtóblokkoló aktiválva van.



INFORMÁCIÓ

Ebben a kézikönyvben a sütők általános jellemzőit írtuk le, ezért lehetséges, hogy nem teljesen egyezik meg az Ön sütőjével. Az Ön sütőjének a speciális tulajdonságait és felszereltségét az ehhez a kézikönyvhöz mellékelt Használati Útmutatóban találja.

A gyártó fenntartja a jogot a termék jellemzőinek a módosítására a működés javítása érdekében.

Szerelés

Ez az információ kizárólag a szerelőnek szól, mivel ő a felelős a szerelésért és az elektromos csatlakoztatásért. Abban az esetben, ha Ön saját kezűleg szereli be a sütőt, a gyártó nem felel az esetleges károkért.

SZERELÉS ELŐTT

- A sütő mozgatásához az oldalán fogja meg a készüléket. Soha ne használja az ajtó fogantyúját a sütő felemeléséhez.
- Ne szerelje a sütőt bútorlap mögé. Ez túlforrósodást okozhat.
- Ha munkalap alá szereli a sütőt, tartsa be a szerelési utasításokat.
- A bútor hátsó részén kerülje a kiálló részeket (bútor támaszok, csövek, csatlakozóalkjak, stb...)
- Amikor az elektromos hálózati csatlakozó abban a bútorban található, ahová a sütőt szerelik, az az árnyékolt részre kerüljön. 2. ábra.
- A bútornak, amibe a sütőt szerelik, valamint a mellette levő bútoroknak is ellenállónak kell lenniük a 85° C feletti hőmérséklettel szemben.
- Szigorúan be kell tartani a szerelési utasításokat, ellenkező esetben a sütő ventilációs áramköre leblokkolhat, magas hőmérsékletet eredményezve ami mind a bútort, mind pedig a készüléket károsíthatja.
- Szerelés előtt ellenőrizze a bútor méreteit, és a fűrandó lyukak helyét az alábbi ábrákon jelölt módon:

Oszlopba szerelés.

60 cm-es sütő: 7. ábra *

45 cm-es sütő: 8. ábra *



FIGYELEM

* A **pirolitikus sütők** beszereléséhez **NE** fúrjon lyukakat azon a bútoron, ami árnyékoltan van jelölve.

Munkalap alá szerelés.

60 cm-es sütő: 9. ábra *

45 cm-es sütő: 10. ábra *



FIGYELEM

* A **pirolitikus sütők** beszereléséhez **NE** fúrjon lyukakat azon a bútoron, ami árnyékoltan van jelölve.

ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁS

A szerelőnek ellenőriznie kell, hogy:

- A hálózat feszültsége és frekvenciája megfelel a Műszaki Adatlapon feltüntetett értékeknek.
- Az elektromos szerelés kibírja a Műszaki Adatlapon feltüntetett maximum teljesítményt.
- Az elektromos csatlakoztatás után ellenőrizze a sütő minden részének a megfelelő működését.

SÜTŐ SZERELÉSE

Minden sütőhöz. Az elektromos csatlakoztatás után

1. Helyezze be a sütőt a bútorba, vigyázva arra, hogy a tápvezeték ne akadjon be és ne kerüljön érintkezésbe a sütő forró részeivel.
2. Figyeljen arra, hogy a sütő burkolata ne érjen hozzá a bútor falához, és hogy legalább 2 mm távolság legyen a bútor és a sütő között.
3. Úgy helyezze el a sütőt, hogy legalább 5mm távolság legyen a sütő és az azt körülvevő bútorok ajtajai között. 3. ábra.
4. Nyissa ki az ajtót és csiptesse rá a sütőhöz mellékelt műanyag ütközőket a megfelelő helyekre. 11. ábra.
5. Rögzítse a sütőt a bútorhoz a mellékelt csavarok segítségével, az ütközőkön keresztül becsavarva őket.

**FIGYELEM**

Ne támaszkodjon a sütő nyitott ajtajára a 4. és 5. lépésben, mivel a sütő nincs a

bútorhoz rögzítve, így előrebillenhet és lezuhanhat.

Környezetvédelmi információ


CSOMAGOLÁS ELTÁVOLÍTÁSA

A csomagolás teljesen újrahasznosítható anyagokból készült, és ismét fel lehet használni. Kérdezze meg a település illetékeseit az ilyen jellegű anyagok eltávolításáról szóló rendelkezésekről.

A termék újrafelhasználásáról bővebb információt kaphat ha felhívja az adott település önkormányzatát, a háztartási hulladék kezelő egységet vagy azt a boltot, ahol a terméket vásárolta.

TERMÉK ELDOBÁSA

**FIGYELEM**

A termék csomagolásán található  jel azt jelenti, hogy ezt a berendezést nem lehet átlagos háztartási hulladékként kezelni. Kötelező a használt elektromos berendezések felvevőhelyén leadni további újrafelhasználás céljából. Ezáltal Ön segít megelőzni a helytelen eljárásból fakadó, a környezetre és a közegészségügyre háruló esetleges negatív következményeket.

ENERGETIKAI INFORMÁCIÓ





A termék megfelel a 66/2014 (Eco-Design) és a 65/2014 (Energia címke) számú szabályozásnak az EN 60350-1 számú rendelkezésnek eleget téve készültek.

A különböző feltételek mellett végzett fogyasztási mérések a sütőn feltüntetett értékektől eltérő eredményeket adhatnak.

Az Ön sütőjének az energiafogyasztási adatait az ehhez a kézikönyvhöz mellékelt Használati Útmutatóban találja.

Az első használat előtt

A gyártási folyamat miatt a sütő tartalmazhat zsír és egyéb szennyeződés maradványokat, ezek eltávolítását az alábbi módon végezze el:

1. Távolítsa el az összes csomagoló elemet, beleértve a műanyag védőt is, amennyiben az Ön sütőjét ezzel felszerelték!
2. Kapcsolja be a sütőn  /  a funkciót vagy ennek hiányában  /  funkciót 200°C-on 1 óra hosszat. Ehhez olvassa el

a jelen kézikönyvhöz mellékelt Használati Útmutatót.

3. A sütőt nyitott ajtóval hűtse le, ezáltal szellőzik és eltávoznak a szagok a belsejéből.
4. Amikor kihűlt, tisztítsa meg a sütőt és a kiegészítőit.

Az ilyen első működtetés során füst és szagok keletkezhetnek, ezért fontos a konyha megfelelő szellőztetéséről gondoskodni.

Egyéb fontos tudnivalók

Ne takarja le alumínium papírral a sütő alját, mert az befolyásolhatja a sütés minőségét, és károsíthatja a belső rész zománc bevonatát és a konyhabútor belsejét.

Ne öntsön vizet működés közben a sütő aljára, mert az károsíthatja a zománcot.

A nagy mennyiségű folyadékkal való sütés során normális, hogy az ajtó némileg bepárasodik.

Amikor a sütő működése során csukjuk be az ajtót előfordul, hogy hallatszik a levegő hangja

Kiegészítők

Ne helyezzen se edényeket, se ételt a sütő aljára. Mindig a sütő tartozékát képező tepsi-
ket és rácsokat használja.

A joghurt készítéséhez a poharakat közvetlenül a sütő aljára is helyezheti.

Bármilyen más étel készítéséhez helyezze be a tepsit vagy a rácsot a sütő belső oldalán található vezetősínekre az alábbiak szerint:

1. Két oldalsó tartósín közé vagy valamelyik kihúzható vezetősínre ha a sütője rendelkezik vele.
2. A rács és néhány tepsit is fel van szerelve visszatartó résszel ami megakadályozza a véletlenszerű kihúzást. Helyezze ezeket a réseket a sütő hátsó része irányába lefele mutatva. 4. ábra.
3. Annak a rácsnak a felülete, amire az edényeket helyezik majd, maradjon az oldalsó sínek alatt. Így elkerüli az edény véletlenszerű elcsúszását. 5. ábra.
4. A tálcák elülső pereme megkönnyíti a kihúzásukat. A tálcát ezzel az elülső peremével a sütő külseje felé helyezze el. 6. ábra.

KIHÚZHATÓ VEZETŐSÍNEK SZERELÉSE

Bizonyos sütő modellekhez kiegészítőként tartozik egy kihúzható vezetősín készlet.

A krómozott tartóra készült vezetősín szerelését az alábbiakban leírt módon végezze:

a sütő belsejében. Ez egy normál hatás, ami abból a nyomásból adódik, ami az ajtó bezárásakor keletkezik, hogy biztosítsa a belső tértökéletes zárását.

Kihúzható vezetősínek billenő kapocccsal



FONTOS

A síneket alulról számolva a 2 magasságba kell helyezni. 12. ábra.

1. Távolítsa el a védőfóliát.
2. A nagy kapcsokat csatolja a felső rúdra és addig hajtsa le a sín amíg a kisebb kapcsok be nem akadnak a rúd alsó felébe. 12. ábra.
3. Egy „klick” hangot fog hallani amikor a sín megfelelően van rögzítve. 13. ábra.
4. A tepsit/rácsot bemetszése a sütő eleje felé nézzen. 13. ábra.

Kihúzható vezetősínek egyenes kapocccsal



FONTOS

Az egyszintes kihúzható síneket alulról számolva az 1, 2, 3 és 5 magasságokba lehet helyezni. 14. ábra.

A kétszintes kihúzható síneket alulról számolva az 1, 2 és 3 magasságokba lehet helyezni. 15. ábra.

A 45 cm-es sütők esetén, a teleszkópos síneket az 1 magasságba kell helyezni. 16. ábra.

1. A kívánt szinten akassza be a kapcsot a felső sínbe. 17. ábra.
2. Egy „klick” hangot fog hallani amikor a sín megfelelően van rögzítve. 18. ábra.
3. A tepsit/rácsot bemetszése a sütő eleje felé nézzen. 18. ábra.

Tisztítás és karbantartás



FIGYELEM

Bármilyen beavatkozás esetén le kell kapcsolni a berendezést az elektromos hálózatról.

A SÜTŐ KÜLSEJÉNEK ÉS KIEGÉSZÍTŐINEK A TISZTÍTÁSA

Langyos szappanos vízzel vagy semleges tisztítószerrel mossa le a sütő külsejét.

A rozsdamentes vagy festett felületekkel óvatosan bánjon és csak olyan kendőt vagy szivacsot használjon, ami nem karcol.



FONTOS

A teleszkópos síneket ne tegye mosogatógépbe. Ez azt eredményezné, hogy eltűnne a csúszást megkönnyítő zsír, és a sínek beszorulnának és használhatatlanná válnának.

SÜTŐ BELSEJÉNEK A TISZTÍTÁSA

A sütő belsejét rendszeresen tisztítsa a zsír és ételmaradékoktól, különben későbbi sütések alkalmával füstöt, szagokat és foltok megjelenését eredményezik.

Zománcozott felületek esetén nylon kefével vagy szivacsot és langyos, szappanos vizet használjon. Akkor kezdje meg a tisztítást, amikor a sütő teljesen lehűlt. Ha sütőkhöz való tisztítószereket használ, csak a zománcozott felületeken használja őket, és kövesse a gyártó utasításait.



FIGYELEM

A sütő belsejét ne tisztítsa gőzzel vagy víznyomással működő tisztító berendezésekkel.

Ne használjon fémszivacsot, fémkefét vagy semmi olyan eszközt, ami megkarcolhatja a zománcot.

Idővel bizonyos élelmiszerfajták, mint a paradicsom, az ecet, a sós sülték ... a zománc elszíneződését okozzák. Ez természetes és nem befolyásolja a készülék működését. Ne próbálja meg ezeket a foltokat a már leírt agresszív módszerekkel eltávolítani, mert visszavonhatatlanul károsíthatja a felületet.

Rendszeresen tisztítsa a sütő tömitéseit a zsír vagy élelmiszer maradékok eltávolítása érdekében. Ezzel elkerüli a tömitők károsodását és törését a későbbi sütések során.

Javasoljuk, hogy a tömitést szétszerelés nélkül tisztítsa.

Oldalsó rögzítők leszerelése

1. Távolítsa el a kiegészítőket a sütő belsejéből.
2. Teljesen csavarja le az elülső rögzítőcsavart (A), húzza előre a rögzítőket (B) és távolítsa el őket. 19. ábra.

Rögzítők szerelése

3. Helyezze be a hátsó rögzítőcsavart a hátsó mélyedésbe.
4. Tegye be az elülső rögzítőcsavart (C) az elülső rögzítő mélyedésbe. 20. ábra.
5. Fogassa meg a rögzítőt a csavarral (D) és csavarja amíg nem illeszkedik a helyére. 20. ábra.

Alsó panel leszerelése



INFORMÁCIÓ

Az alsó panel leszereléséhez először az oldalsó rögzítőket kell leszerelni az előző bekezdésben leírt utasítások alapján.

Ezután:

1. Távolítsa el az alsó csavarokat (A) majd ezután a felső csavart (B). 21. ábra.
2. Az alsó panel szereléséhez az ellenkező sorrendben hajtsa végre a lépéseket.



FIGYELEM

A biztonsága érdekében soha ne indítsa be a sütőt a ventilátort védő panel nélkül.

Sütők lehajtható grillel

A sütő felső részének tisztításához a következőképpen járjon el:

1. Várjon, amíg a sütő teljesen lehűl!
2. Forgassa el az (A) csavart és billentse lefelé a grillelemet, amennyire lehetséges! 22. ábra.
3. Tisztítsa meg a sütő felső részét és hozza ismét a grillt az eredeti pozícióba!
4. Végül helyezze vissza a Grill ellenállást az eredeti helyzetébe az ellenkező sorrendben.

Sütők Teka Hydrocleann® funkcióval

Kérjük olvassa el a sütő Használati Útmutatóját.

Sütők pirolitikus funkcióval

Kérjük olvassa el a sütő Használati Útmutatóját.

SÜTŐ AJTAJÁNAK A TISZTÍTÁSA

A sütőajtó a könnyebb tisztítás érdekében levehető. Ehhez kövesse a sütő ajtótfusának megfelelő utasításokat.

Sütőbe épített csuklópánt esetén ajtó le/szerelése

1. Teljesen nyissa ki a sütő ajtaját.
2. Blokkolja a csuklópántot a záruk elfordításával. 24. ábra.

3. Csukja be az ajtót a blokkoló helyzetig. 25. ábra.
4. Mindkét kezével az oldalánál megfogva emelje fel az ajtót amíg teljesen leemeli a csuklópántokról 25. ábra.

Az ajtó szereléséhez

5. Fogja meg az ajtót mindkét kezével az oldalak alsó részénél, helyezze be a csuklópántokat a helyükre és hagyja, hogy az ajtó becsússzon a helyére. 26. ábra.
6. Teljesen nyissa ki a sütő ajtaját. 26. ábra.
7. Fordítsa a zárat az eredeti helyzetükbe.



FIGYELEM

Vigyázzon, hogy az ajtó teljesen bent maradjon a záruk elfordításakor. Ellenkező esetben leblokkolhat amikor megpróbálja becsukni.



INFORMÁCIÓ

Ha a záruk nagyon ellenállnak, segíthet egy lapos eszközzel elfordítani őket.

Ajtóba épített csuklópánt esetén ajtó le/szerelése

1. Teljesen nyissa ki a sütő ajtaját.
2. Blokkolja a csuklópántot a két zár elfordításával. 27. ábra.
3. Csukja be az ajtót a blokkoló helyzetig. 28. ábra.
4. Az ajtót mindkét kezével az oldalánál megfogva emelje fel az ajtót és távolítsa el az ajtót, amíg a csuklópántokat teljesen leemeli a sütőről. 28. ábra.

Az ajtó szereléséhez az ellenkező sorrendben járjon el.

A sütőajtó üveglapjainak szét- és összeszerelése



FIGYELEM

A sütő ajtó üveglapjainak a leszerelését mindig úgy végezze, hogy a csuklópántok blokkoló helyzetben legyenek. Ellenkező esetben az ajtó becsukódik, ezáltal a nem leszerelt üvegek összetörhetnek és sérülést okozhatnak.



INFORMÁCIÓ

Ennek elkerüléséhez javasoljuk, hogy az üveglapokat leszerelt ajtóval szerelje le az előző bekezdés utasításait követve.

A sütő modelljétől függően 2, 3 vagy 4 üvegréteget tartalmazhat. Ehhez kövesse a sütőjébe szerelt ajtótípusnak megfelelő utasításokat.

1. Az ujjaival nyomja meg a sütő ajtó mindkét oldala felső részén található gombokat. 29. ábra.
2. Anélkül, hogy elengedné a gombokat, húzza meg az ajtó felső zárját. 30. ábra.
3. Távolítsa el az ajtó üveglapjait. Tisztítsa meg őket üvegtisztítóval vagy szappanos vízzel és egy puha kendővel törölje szárazra.



FIGYELEM

Az eltávolítás során figyelje meg az üveglapok sorrendjét és helyzetét, mivel ugyanabban a sorrendben és helyzetben kell majd őket visszahelyezni a tisztítás befejeztével.

4. Miután megtisztította az üveglapokat, helyezze be a 3. számút ugyanabban a helyzetben, oly módon, hogy a TERMOGLASS felirat a 31 ábrán jelölt módon látszódjon.

5. A pirolitikus sütők esetén a 3. és 4. üveg TERMOGLASS felirata a 32 ábrán jelölt módon látszódjon.
6. Helyezze a 2. számú üveget a nyomtatott felével az ajtó belseje felé.
7. Ismét rögzítse az ajtó felső zárját, ügyelve arra, hogy az oldalsó fülek a helyükre illeszkedjenek.



FIGYELEM

Soha ne indítsa be a sütőt, ha bármelyik üveglap is hiányzik.

SÜTŐ LÁMPA CSERÉJE



FIGYELEM

A lámpa cseréjéhez először győződjön meg arról, hogy a sütőt lekapcsolta az elektromos hálózatról.

A csereizzónak 300°C-ig ellenállónak kell lennie. Kérje a szakszerviztől.

Felső lámpa cseréje

1. Csavarja ki a foglalat burkolatot. 33. ábra.
2. Cserélje ki az izzót majd csavarja be ismét a burkolatot.

Oldalsó lámpa cseréje

1. Egy lapos végű eszköz segítségével lazítsa ki az üvegburkolatot. 34. ábra.
2. Cserélje ki az izzót majd csavarja be ismét a burkolatot, ügyelve arra, hogy a megfelelő pozícióba kerüljön.

LED izzó cseréje

Hívja fel a szakszervizt.

Hiba esetén

Ebben a bekezdésben a sütővel leggyakrabban előforduló meghibásodások, valamint

ezek leggyakoribb okai és lehetséges megoldásai találhatóak.

A sütő nem működik

- Ellenőrizze az elektromos hálózati csatlakoztatást.
- Ellenőrizze a biztosítékokat és a berendezés áramköri megszakítóját.
- Győződjön meg róla, hogy az óra kézi beállításon vagy programozva van.
- Ellenőrizze a kiválasztott hőmérsékletet és funkciót.

A sütő belső világítása nem kapcsolódik be

- Cserélje ki az izzót.
- Ellenőrizze a helyes beszerelést a Szerelési Utasítások szerint.

A melegedést jelző ellenőrző lámpa nem világít

- Válasszon ki egy hőmérsékletet.
- Válasszon ki egy funkciót.
- Csak akkor világít miközben a sütő melegszik, hogy elérje a kiválasztott hőmérsékletet.

A sütő működése közben füst keletkezik

- Az első üzembe helyezés során természetes.
- Rendszeresen tisztítsa a sütőt.
- Csökkentse a tepsire helyezett zsír vagy olaj mennyiségét.
- Ne használjon a sütési táblázatban megadott hőmérsékletnél magasabbat.

Nem a várt sütési eredményt kapja

- Nézze át a sütési táblázatot, hogy a sütő működését jobban megismerje.

A kiegészítők és a tálcargőztítő tartói sérültek

- Nem távolította el őket, amikor a pirolitikus tisztítási folyamatot végezte.
- Újakra kell őket cserélni és a jövőbeli tisztítások során el kell őket távolítani.


A zománc színe megváltozott vagy foltok jelentek meg rajta

- Bizonyos élelmiszerek vegyi összetétele okozza ezeket az elváltozásokat a zománcban.
- Ez egy természetes folyamat, ami nem károsítja a zománc tulajdonságait.


A sütő ki van kapcsolva, a jel világít és nem lehet kinyitni az ajtót

- Az ajtóblokkoló aktiválva van.
- Oldja ki az ajtóblokkoló a jelen kézikönyvhöz mellékelt Használati Útmutató utasításait követve.

A sütő be van kapcsolva, a jel világít és az ajtót nem lehet kinyitni

- Az ajtóblokkoló aktiválva van.
- Forgassa el a funkció kiválasztó gombot a  helyzetbe.
- Oldja ki az ajtóblokkolót a jelen kézikönyvhöz mellékelt Használati Útmutató utasításait követve.
- A sütés folytatásához ismét válassza ki a kívánt sütési funkciót.



A funkció kiválasztó gombot a helyzetbe forgattam, kiválasztottam a P1, P2 vagy P3 pirolízis programot, de a jel gyorsan villog és hangjelzés hallatszik.

- Mivel a sütőajtó nem megfelelően van becsukva, az ajtóblokkoló nem lehet aktiválódni, így a pirolízis program nem indul el.
- Ellenőrizze az ajtót és ügyeljen, hogy megfelelően be legyen csukva. Ezt követően forgassa a funkció kiválasztó gombot a  helyzetbe, majd ismételje meg a pirolízis aktiválásához szükséges lépéseket.


A funkció kiválasztó gombot a helyzetbe forgattam, kiválasztottam a P1, P2 vagy P3 pirolízis programot, de a jel nem világít és a sütő nem kezd el felmelegedni

- Az ajtó kapcsolója nem működött attól függetlenül, hogy az ajtó megfelelően be van csukva.
- Kérjük hívja fel a Teka szakszervizét, mivel az ajtó kapcsolója hibás.

A pirolízis program lejárt és a sütő hideg, azonban az ajtó le van blokkolva és a kijelzőn a jel látható és 0:00 világít

- A funkció kiválasztó gombot  nem fordították a megfelelő pozícióba, amikor lejárt a pirolízis program.
- Fordítsa a megfelelő pozícióba a funkció kiválasztó gombot  .

A funkció kiválasztó gombot a pozícióba fordítottam, és az ajtó továbbra is blokkolva van

- A sütő nem hűlt ki annyira, hogy elérte volna a biztonságos hőmérsékletet.
- Várjon, amíg lecsökken a hőmérséklete és a  jel eltűnik.

Műszaki információ



FIGYELEM

Ha a jelenlegi tanácsok ellenére is fennáll a probléma, keresse szakszervizünket.

Hibabejelentéskor a hiba fajtáját, valamint következő adatokat diktálja be szakszervizünknek:

1. Szériaszám (S-No).
2. készülék modellszáma (Mod.)

Ezt az információt a sütő műszaki adatlapján találja, ami az ajtót kinyitva az egyik oldalon található.

Spis treści instrukcji montażu i konserwacji

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA	29	AKCESORIA.....	35
Bezpieczeństwo elektryczne.....	29	Montaż przewodnic teleskopowych	35
Bezpieczeństwo dzieci.....	30	Przewodnice teleskopowe	
Bezpieczne korzystanie		zaczepem na dwóch szynach	35
z piekarnika.....	30	Przewodnice teleskopowe	
Bezpieczne czyszczenie		z zaczepem na jednej szynie	35
i konserwacja	31	CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.....	36
Bezpieczne stosowanie		Czyszczenie zewnętrznych	
cyklu czyszczenia pirolitycznego	31	powierzchni piekarnika i akcesoriów..	36
MONTAŻ.....	33	Czyszczenie wnętrza piekarnika.....	36
Przed montażem.....	33	Demontaż podpór bocznych	36
Montaż w szafce	33	Montaż podpór	36
Montaż pod blatem.....	33	Demontaż panelu dolnego	36
Podłączenie elektryczne	33	Piekarniki opuszczaną	
Montaż piekarnika.....	33	grzałką grilla	37
OCHRONA ŚRODOWISKA.....	34	Czyszczenie drzwiczek piekarnika	37
Utylizacja opakowań ekologicznych ..	34	Demontaż/montaż drzwiczek	
Utylizacja produktu	34	z zawiasem w korpusie	
Zużycie energii.....	34	urządzenia.....	37
PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM	34	Demontaż/montaż drzwiczek	
INNE WAŻNE INSTRUKCJE	34	z zawiasem w drzwiczkach	37
		Demontaż/montaż wewnętrznej	
		szyby drzwiczek	38
		Wymiana żarówki.....	38
		Wymiana górnej żarówki	38
		Wymiana bocznej żarówki.....	38
		Wymiana oświetlenia LED	38
		Rozwiązywanie problemów	39
		Dane techniczne	40
		RYSUNKI.....	106

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Należy przeczytać uważnie niniejszą instrukcję, aby zapewnić najlepsze, bezpieczne i prawidłowe działanie piekarnika. Instrukcję należy zachować, aby w razie potrzeby przekazać ją nowemu właścicielowi.

Bezpieczeństwo instalacji elektrycznej

- Aby podłączyć piekarnik do sieci elektrycznej, technik powinien użyć przewodu zasilającego H05RR-F, H05SS-F lub H07RN-F. Schemat połączeń jest przedstawiony na rysunku 1.
- Piekarnik zawsze podłączyć do sprawnego uziemienia, a instalacja elektryczna musi być zgodna z obowiązującymi przepisami.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku na maksymalnej wysokości 2000 m n.p.m.
- Podłączenie należy wykonać za pomocą odpowiedniego wyłącznika wielobiegunowego z minimalnym rozwarciem między stykami 3 mm (w oparciu o warunki ochrony przepięciowej kategorii III), by umożliwić rozłączenie w razie awarii, czyszczenia lub wymiany żarówki. Pod żadnym pozorem przewód uziemiający nie powinien przebiegać przez ten wyłącznik.
- Wyłącznik można zastąpić wtyczką, pod warunkiem że będzie znajdować się w łatwo dostępnym miejscu.
- Wszelkie modyfikacje i naprawy urządzenia, w tym także wymiana przewodu zasilającego, powinny być wykonywane wyłącznie przez pracowników autoryzowanego serwisu technicznego z użyciem oryginalnych części zamiennych. Naprawy i modyfikacje przeprowadzane przez inne osoby mogą skutkować uszkodzeniem lub nieprawidłowym działaniem urządzenia, co może być niebezpieczne dla użytkownika.
- Jeśli piekarnik działa nieprawidłowo, należy go odłączyć od zasilania.
- By uniknąć zagrożeń, w przypadku piekarników ze sterowaniem

do płyty kuchennej zaleca się montować tylko te płyty, które zaleca producent.

Bezpieczeństwo dzieci

- Nie pozwalać dzieciom zbliżać się do piekarnika podczas użytkowania oraz w trakcie czyszczenia pirolitycznego, ponieważ urządzenie osiąga bardzo wysokie temperatury.
- Dzieci poniżej 8. roku życia nie mogą się zbliżać do urządzenia, chyba że będą pod stałym nadzorem. Dzieci nie powinny się bawić urządzeniem.
- Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8. roku życia oraz osoby, których zdolności fizyczne, zmysłowe lub umysłowe są ograniczone bądź osoby nie posiadające doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem że przebywają pod nadzorem osoby dorosłej lub zostały poinstruowane jak korzystać z urządzenia w sposób bezpieczny oraz rozumieją niebezpieczeństwa z tym związane.

Bezpieczeństwo użytkownika piekarnika

- Piekarnik zawsze musi być używany z zamkniętymi drzwiczkami.
- Urządzenia używać wyłącznie po uprzednim zamontowaniu go w szafkach kuchennych (patrz „Montaż piekarnika”).
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za korzystanie z piekarnika w jakimkolwiek innym celu niż przygotowywanie żywności w gospodarstwie domowym.
- Nie przechowywać olejów, tłuszczów ani materiałów łatwopalnych wewnątrz piekarnika. Może to być niebezpieczne, jeśli piekarnik zostanie włączony.
- Nie opierać się ani nie siadać na otwartych drzwiczkach piekarnika. Można je uszkodzić i odnieść obrażenia ciała.
- Blachy i ruszt zostały wyposażone w specjalny system, który umożliwia ich częściowe wysuwanie i dzięki temu łatwy dostęp do przyrządzanej potrawy. Akcesoria zawsze przechowywać wewnątrz piekarnika - patrz: Akcesoria.

- W trakcie użytkowania piekarnik nagrzewa się, więc podczas wykonywania czynności wewnątrz komory piekarnika zawsze należy używać rękawic i unikać dotykania elementów grzejnych.
- Do pomiaru temperatury używać wyłącznie oryginalnej termosondy dołączonej do urządzenia (dotyczy wybranych modeli).

Bezpieczeństwo podczas czyszczenia i konserwacji

- Przed wykonaniem jakiejkolwiek operacji odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- Do czyszczenia piekarnika nie używać urządzeń parowych ani wody pod ciśnieniem.
- Do czyszczenia drzwiczek piekarnika nie używać drucianych zmywaków i szczotek ani dostępnych w sprzedaży ściernych środków czyszczących, ponieważ mogą zarysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szyby.
- Dzieci pozostające bez nadzoru nie mogą przeprowadzać czyszczenia i konserwacji.
- Przed wymianą żarówki należy odłączyć piekarnik od zasilania, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- Usunąć wszystkie akcesoria (blachy, ruszt, wsporniki, prowadnice teleskopowe) oraz pojemniki z wnętrza piekarnika.
- Wyczyścić wszystkie rozlane ciecze i silne zabrudzenia, ponieważ podczas cyklu czyszczenia pirolitycznego mogą się zapalić i spowodować zagrożenie pożarowe.
- Ze względów bezpieczeństwa nigdy nie wolno uruchamiać urządzenia, jeśli nie zamontowano tylnego panelu, który osłania wentylator nawiewu.

Bezpieczeństwo podczas programu czyszczenia pirolitycznego

Przed uruchomieniem programu czyszczenia

- **UWAGA:** Usunąć wszystkie akcesoria (blachy, ruszt, wsporniki, prowadnice teleskopowe) oraz pojemniki z wnętrza piekarnika.
- Wyczyścić wszystkie rozlane ciecze i silne zabrudzenia, ponieważ podczas cyklu czyszczenia pirolitycznego mogą się

zapalić i spowodować zagrożenie pożarowe.

- Usunąć wszelkie zabrudzenia z uszczelki drzwiczek piekarnika.
- Dokładnie przestrzegać instrukcji programowania cyklu czyszczenia pirolitycznego.

Podczas procesu czyszczenia pirolitycznego:

- Na uchwycie na drzwiczkach piekarnika ani w pobliżu urządzenia nie zostawieć żadnych ścierek.
- Jeśli piekarnik został zamontowany pod blatem, ze względów bezpieczeństwa nie wolno używać płyty kuchennej, gdy uruchomiono proces czyszczenia pirolitycznego.
- Wewnętrzne oświetlenie piekarnika pozostanie wyłączone i nie można go włączyć.
- Piekarnik jest wyposażony w blokadę bezpieczeństwa, która zapobiega otwarciu drzwiczek podczas cyklu czyszczenia. Nie wolno próbować otwierać drzwiczek, gdy blokada jest aktywna.



INFORMACJE

Niniejsza instrukcja opisuje ogólne cechy piekarnika, więc może nie odpowiadać w pełni konkretnemu modelowi. Szczegółowa charakterystyka oraz opis funkcji urządzenia znajduje się w instrukcji obsługi dołączonej do niniejszej instrukcji montażu i konserwacji.

Producent zastrzega sobie prawo do zmiany charakterystyki produktu w celu poprawy jego działania.

Montaż

Poniższe informacje są przeznaczone wyłącznie dla instalatora, który jest odpowiedzialny za montaż i podłączenie elektryczne. Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody spowodowane samodzielnym zamontowaniem piekarnika przez użytkownika.

PRZED MONTAŻEM

- Przenosząc piekarnik należy podnosić go za boczne uchwyty, nigdy za uchwyt na drzwiczkach piekarnika.
- Nie należy montować piekarnika za drzwiami dekoracyjnymi. Może to spowodować jego przegrzanie.
- W przypadku montażu piekarnika pod blatem należy przestrzegać instrukcji montażu.
- Tylna część urządzenia nie powinna stykać się z wystającymi elementami szafki kuchennej, rurami, gniazdkami sieciowymi, itp.
- Gdy gniazdo sieci elektrycznej znajduje się wewnątrz szafki, w której jest montowany piekarnik, należy zainstalować je w zaciemnionym polu oznaczonym na Rysunku 2.
- Elementy szafki kuchennej, w której jest montowany piekarnik, muszą być odporne na temperatury przekraczające 85°C.
- Należy ściśle przestrzegać instrukcji montażu. W przeciwnym razie obieg wentylacji piekarnika może zostać zablokowany, powodując wysokie temperatury, które mogą uszkodzić szafkę i urządzenie.
- W tym celu trzeba sprawdzić wymiary szafki i otworów, które mają być w niej wywiercone, jak pokazano na następujących rysunkach:

Montaż w słupku

Piekarnik 60 cm: Rysunek 7*.

Piekarnik 45 cm: Rysunek 8*.



UWAGA

* W przypadku montażu **piekarnika pirolicznego NIE WOLNO** wiercić żadnych otworów w szafce w zaciemnionych polach oznaczonych na rysunku.

Montaż pod blatem.

Piekarnik 60 cm: Rysunek 9*.

Piekarnik 45 cm: Rysunek 10*.



UWAGA

* W przypadku montażu **piekarnika pirolicznego NIE WOLNO** wiercić żadnych otworów w szafce w zaciemnionych polach oznaczonych na rysunku.

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

Instalator musi się upewnić, że:

- Napięcie i częstotliwość sieci elektrycznej są zgodne z podanymi na tabliczce znamionowej.
- Instalacja elektryczna w budynku wytrzyma maksymalną moc podaną na tabliczce identyfikacyjnej.
- Po podłączeniu do zasilania wszystkie elementy elektryczne piekarnika działają poprawnie.

MONTAŻ PIEKARNIKA

Dotyczy wszystkich piekarników. Po wykonaniu podłączenia elektrycznego:

1. Umieścić piekarnik wewnątrz szafki i upewnić się, że przewód zasilający nie jest zakleszczony i nie styka się z nagrzewającymi się elementami piekarnika.
2. Upewnić się, że korpus piekarnika nie styka się ze ściankami szafki kuchennej - należy zapewnić minimalny odstęp 2 mm.
3. Wyśrodkować piekarnik w szafce w taki sposób, aby pomiędzy piekarnikiem a drzwiczkami sąsiednich mebli zapewnić minimalny odstęp 5 mm. Rysunek 3.
4. Otworzyć drzwiczki, włożyć w odpowiednie otwory plastikowe zaślepki dostarczone z piekarnikiem. Rysunek 11.
5. Przymocować piekarnik do szafki za pomocą załączonych śrub, wkręcając je w otwory widoczne po otwarciu drzwiczek urządzenia.



UWAGA

Nie opierać się o otwarte drzwiczki piekarnika podczas wykonywania kroków 4 i 5,

ponieważ piekarnik nie jest przymocowany dlatego może wysunąć się z szafki i spaść na podłogę.

OCHRONA ŚRODOWISKA

UTYLIZACJA OPAKOWAŃ EKOLOGICZNYCH

Opakowanie jest wykonane z materiałów podlegających recyklingowi; po przetworzeniu można je wykorzystać do innych celów. Należy skontaktować się z lokalnymi instytucjami, aby uzyskać informacje na temat utylizacji tych materiałów.


nieprawidłową utylizacją.

Należy skontaktować się z lokalnym organem władzy, zakładem utylizacji odpadów z gospodarstwa domowego lub sklepem, w którym został zakupiony produkt, aby uzyskać więcej informacji na temat jego recyklingu.

UTYLIZACJA PRODUKTU



UWAGA

Symbol  na produkcie lub opakowaniu wskazuje, że tego urządzenia nie można utylizować jak zwykłych odpadów z gospodarstwa domowego. Należy je przekazać do punktu zbiórki sprzętu elektrycznego i elektronicznego w celu poddania recyklingowi. W ten sposób można uniknąć negatywnych skutków dla środowiska i zdrowia publicznego spowodowanych

ZUŻYCIE ENERGII





Urządzenie przetestowano pod kątem spełnienia wymogów rozporządzeń 66/2014 (ekoprojekt) i 65/2014 (etykiety efektywności energetycznej) zgodnie z normą EN 60350-1.

Pomiary zużycia energii wykonywane w różnych warunkach mogą dać wartości inne niż podane dla Państwa piekarnika.

Aby uzyskać więcej informacji o zużyciu energii zakupionego piekarnika, należy zapoznać się z instrukcją obsługi dołączoną do niniejszej instrukcji montażu i konserwacji.

Przed pierwszym użyciem

W piekarniku mogą występować śladowe ilości smaru i innych substancji na skutek procesu produkcyjnego. Aby je usunąć, należy:

1. Usunąć całe opakowanie z piekarnika, w tym folię ochronną (o ile została użyta).
2. Ustawić funkcję grzania  /  lub, jeśli to ustawienie jest niedostępne,  /  na 200°C na 1 godzinę. Patrz: instrukcja obsługi dołączona do niniejszej instrukcji montażu i konserwacji.

3. Ostudzić piekarnik otwierając drzwiczki, aby wyeliminować wszystkie zapachy z wnętrza.

4. Po ostudzeniu wyczyścić piekarnik i akcesoria.

Podczas pierwszego uruchomienia może powstać dym i specyficzny zapach. Należy zapewnić dobrą wentylację kuchni.

Inne ważne instrukcje

Nie wykladać dolnej części piekarnika folią aluminiową, ponieważ może to negatywnie wpłynąć na pieczenie i spowodować uszkodzenie emalii wewnątrz piekarnika jak również

wnętrza szafki.

Nie wolno wylewać wody na dno podczas użytkowania piekarnika; może to spowodować uszkodzenie emalii.

Skropliny na drzwiczkach piekarnika pojawiające się podczas pieczenia żywności o wysokiej zawartości wody to normalne zjawisko.

W trakcie zamykania drzwiczek piekarnika podczas pieczenia można usłyszeć szum

powietrza dobiegający z wewnątrz. Jest to normalne zjawisko ze względu na ciśnienie wywierane przez drzwiczki podczas zamykania, co gwarantuje uszczelnienie wnętrza.

Akcesoria

Nie pozostawiać żadnych pojemników ani żywności na dnie piekarnika. Zawsze używać blach do pieczenia oraz rusztów dostarczonych wraz z piekarnikiem.

W celu przygotowania jogurtu umieścić słoiki na dnie piekarnika.

Aby przygotować inne potrawy, włożyć blachę do pieczenia lub ruszt w prowadnice wewnątrz piekarnika.

1. W szyny bocznych wsporników lub w prowadnice teleskopowe (zależy od modelu).
2. Ruszt wsunąć pomiędzy szyny prowadnic. Uniemożliwi to przypadkowe wysunięcie się rusztu. Rysunek 4.
3. Powierzchnia rusztu, na której będą umieszczane pojemniki, musi być poniżej prowadnic bocznych. Zapobiega to przypadkowemu przesunięciu pojemnika. Rysunek 5.
4. Z przodu blach do pieczenia znajduje się uchwyt, który ułatwia ich wysuwanie. Uchwyt powinien znajdować się z przodu komory piekarnika, tj. przy drzwiczkach. Rysunek 6.

MONTAŻ PROWADNIC TELESKOPOWYCH

Niektóre modele piekarników wyposażono w prowadnice teleskopowe.

Aby zamontować prowadnice teleskopowe na chromowanych wspornikach, należy wykonać następujące czynności:

Prowadnice teleskopowe z zaczepem na dwóch szynach



UWAGA

Prowadnice muszą być umieszczone na poziomie 2. licząc od dołu. Rysunek 12.

1. Zdjąć folię ochronną.
2. Założyć duże zaczepy na górną szynę, następnie założyć małe zaczepy na dolną szynę. Rysunek 12.
3. Kliknięcie oznacza prawidłowe zamocowanie prowadnicy. Rysunek 13.
4. Rowek do mocowania blachy/rusztu powinien znajdować się z przodu komory piekarnika.

Prowadnice teleskopowe z zaczepem na jednej szynie



UWAGA

Prowadnice teleskopowe z niepełnym wysuwem należy umieścić na poziomie 1., 2., 3. i 5. licząc od dołu. Rysunek 14.

Prowadnice teleskopowe z pełnym wysuwem należy umieścić na poziomie 1., 2. i 3. licząc od dołu. Rysunek 15.

W przypadku piekarników 45 cm prowadnice teleskopowe są umieszczane na poziomie 1. Rysunek 16.

1. Zaczepić zacisk na górnej szynie na wybranym poziomie. Rysunek 17.
2. Kliknięcie oznacza prawidłowe zamocowanie prowadnicy. Rysunek 18.
3. Rowek do mocowania blachy/rusztu powinien znajdować się z przodu komory piekarnika. Rysunek 18.

Czyszczenie i konserwacja



UWAGA

Przed wykonaniem jakiegokolwiek operacji odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.

CZYSZCZENIE ZEWNĘTRZNYCH POWIERZCHNI PIEKARNIKA I AKCESORIÓW

Umyć zewnętrzne powierzchnie piekarnika i akcesoria ciepłą wodą z mydłem lub łagodnym detergentem.

Zachować szczególną ostrożność podczas czyszczenia elementów ze stali nierdzewnej i powierzchni malowanych. Używać tylko miękkich gąbek lub ściereczek, które nie zarysują powierzchni.



UWAGA

Prowadnic teleskopowych nie wolno myć w zmywarce. Ryzyko zmycia smaru, który umożliwia im przesuwanie się; prowadnice zablokują się i będą bezużyteczne.

CZYSZCZENIE WNĘTRZA PIEKARNIKA

Regularnie czyścić wnętrze piekarnika, aby usunąć ślady tłuszczu i żywności, które mogą później wydzielać dym i zapachy oraz powodować powstawanie plam.

Do czyszczenia powierzchni emaliowanych, takich jak dno piekarnika, używać nylonowych szczotek lub gąbek i ciepłej wody z mydłem. Czyścić, gdy piekarnik jest zimny. Używać środków do czyszczenia piekarnika tylko na powierzchniach emaliowanych i zawsze przestrzegać instrukcji producenta.



UWAGA

Nie wolno czyścić wnętrza piekarnika za pomocą urządzeń parowych lub wodą pod ciśnieniem.

Nie używać druczanych zmywaków i szczotek ani innych narzędzi, które mogą zarysować emalię.

Z upływem czasu niektóre dania, np. składniki potraw, np. sok pomidorowy, ocet, sól, itp., mogą spowodować odbarwienie emalii. Jest to normalne zjawisko i nie ma wpływu na działanie piekarnika. Nie należy próbować usuwać tych plam przy użyciu agresywnych metod, takich jak opisane, ponieważ może to spowodować trwałe uszkodzenie powierzchni.

Regularnie czyścić uszczelkę piekarnika, aby usunąć wszelkie ślady tłuszczu i żywności. Zapobiegnie to uszkodzeniu i popękaniu uszczelki podczas kolejnych procesów pieczenia.

Zaleca się czyszczenie uszczelki bez jej wyjmowania.

Demontaż wsporników bocznych

1. Wyjąć wszystkie akcesoria z wnętrza piekarnika.
2. Odkręcić nakrętkę mocującą (A) przedni zaczepek, pociągnąć wspornik (B) do siebie i wyjąć.

Montaż wsporników

3. Tylny zaczepek umieścić na tylnej nakrętce mocującej.
4. Dokręcić nakrętkę mocującą (C) przedni zaczepek. Rysunek 20.
5. Zabezpieczyć podporę nakrętką (D), dokręcać aż do pełnego wyregulowania (E). Rysunek 20.

Demontaż panelu dolnego



INFORMACJE

Aby zdemontować panel dolny, należy najpierw zdemontować wsporniki boczne, postępując zgodnie z instrukcjami w poprzednim punkcie.

Następnie:

1. Wykręcić najpierw śruby dolne (A), następnie górne (B). Rysunek 21.
2. Aby zamontować panel dolny, należy postępować w odwrotnej kolejności.

**UWAGA**

Ze względów bezpieczeństwa nigdy nie wolno uruchamiać urządzenia, jeśli nie zamontowano tylnego panelu, który osłania wentylator nawiewu.

Piekarniki opuszczaną grzałką grilla

Aby oczyścić górną część komory piekarnika:

1. Zaczekać, aż piekarnik ostygnie.
2. Wypchnąć oburącz drążek mocujący grzałkę grilla (A) aż do zwolnienia z zaczepu (B). Rysunek 22.
3. Opuścić grzałkę grilla, następnie oczyścić górną część komory piekarnika. Rysunek 23.
4. Zamontować grzałkę grilla, przeprowadzając czynności w odwrotnej kolejności.

Piekarniki z funkcją Teka Hydroclean®

Patrz instrukcja obsługi piekarnika.

Piekarniki z funkcją czyszczenia pirolitycznego

Patrz instrukcja obsługi piekarnika.

CZYSZCZENIE DRZWICZEK PIEKARNIKA

Aby ułatwić czyszczenie, drzwiczki można zdemontować. W tym celu, należy postępować zgodnie z instrukcjami dotyczącymi typu drzwiczek posiadanego piekarnika.

Demontaż/montaż drzwiczek z zawiasem w korpusie urządzenia

1. Całkowicie otworzyć drzwiczki piekarnika.
2. Obrócić obie blokady zawiasów. Rysunek 24.

3. Zamknąć drzwiczki do pozycji zablokowanej. Rysunek 25.
4. Trzymając oburącz drzwiczki, wyciągnąć je do góry aż do wyjęcia zawiasów z mocowań. Rysunek 25.

Montaż drzwiczek

5. Trzymając oburącz drzwiczki w ich dolnej części, włożyć zawiasy w mocowania i pozwolić drzwiczkom swobodnie opaść. Rysunek 26.
6. Całkowicie otworzyć drzwiczki piekarnika. Rysunek 26.
7. Obrócić obie blokady zawiasów do początkowej.

**UWAGA**

Upewnić się, że drzwiczki są poprawnie założone, obracając obie blokady zawiasów do pozycji początkowej. W przeciwnym razie mogą zablokować się przy próbie zamknięcia.

**INFORMACJE**

Jeśli nie można obrócić blokad, należy użyć płaskiego śrubokręta.

Demontaż/montaż drzwiczek z zawiasem w drzwiczkach

1. Całkowicie otworzyć drzwiczki piekarnika.
2. Obrócić obie blokady zawiasów. Rysunek 27.
3. Zamknąć drzwiczki do pozycji zablokowanej. Rysunek 28.
4. Trzymając oburącz drzwiczki, wyciągnąć je do góry aż do wyjęcia zawiasów z mocowań. Rysunek 28.

Aby zamontować drzwiczki, wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

Demontaż/montaż wewnętrznej szyby drzwiczek



UWAGA

W trakcie demontażu szyby wewnętrznej jeśli drzwiczki nie zostały uprzednio zdemontowane, zawsze należy opuścić blokady zawiasów. W przeciwnym razie drzwiczki mogą samoczynnie zamknąć się - ryzyko uszkodzenia szyby wewnętrznej oraz obrażeń ciała.



INFORMACJE

Aby temu zapobiec, należy wyciągnąć szybę wewnętrzną z drzwiczek uprzednio zdemontowanych zgodnie z instrukcjami opisanymi w poprzednim punkcie.

W zależności od modelu piekarnik może mieć 2, 3 lub 4 szyby wewnętrzne. Należy postępować zgodnie z instrukcjami dotyczącymi drzwiczek posiadanego piekarnika.

1. Nacisnąć blokady szyb wewnętrznych znajdujące się w górnej części drzwiczek piekarnika. Rysunek 29.
2. Bez zwalniania blokad pociągnąć za górną ramę/uszczelkę drzwiczek. Rysunek 30.
3. Szyby wewnętrzne zostały zdemontowane. Zaleca się umyć je delikatną szmatką oraz płynem do mycia szyb.



UWAGA

Zwrócić uwagę na kolejność i pozycję szyb wewnętrznych podczas ich wyjmowania, ponieważ po wyczyszczeniu należy je ponownie zamontować w tej samej kolejności i pozycji.

4. Po umyciu zamontować szybę wewnętrzną nr 3, tak by wydrukowany na niej napis TERMOGLASS był widoczny, jak pokazano na rysunku 31.

5. W przypadku piekarników pirolitycznych napis TERMOGLASS na szybach wewnętrznych numer 3 i 4 musi być widoczny, jak pokazano na rysunku 32.

6. Wstawić szybę wewnętrzną nr 2 zadrukowaną stroną od wewnętrznej strony drzwiczek.

7. Zamontować górną ramę/uszczelkę drzwiczek, tak by blokady wpadły w boczne otwory.



UWAGA

Nigdy nie włączać piekarnika, jeśli nie zamontowano wszystkich szyb wewnętrznych.

WYMIANA ŻARÓWKI



UWAGA

Przed wymianą żarówki należy odłączyć piekarnik od zasilania.

Żarówka zamienna musi być odporna na temperatury do 300°C. Zamówienie należy skłaść w autoryzowanym serwisie technicznym.

Wymiana górnej żarówki

1. Odkręcić szklaną osłonę żarówki. Rysunek 33.
2. Wymienić żarówkę, zamontować szklaną osłonę.

Wymiana bocznej żarówki

1. Delikatnie podważyć płaskim śrubokrętem szklaną osłonę żarówki i zdemontować. Rysunek 34.
2. Wymienić żarówkę, ponownie założyć szklaną osłonę, upewniając się, że wszystko jest na swoim miejscu.

Wymiana oświetlenia LED

Skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym.

Rozwiązywanie problemów

W tym rozdziale opisano niektóre z najczęstszych problemów, jak również ich przyczyny i

możliwe rozwiązania.

Piekarnik nie działa

- Sprawdzić podłączenie elektryczne.
- Sprawdzić bezpieczniki i wyłącznik automatyczny instalacji elektrycznej.
- Sprawdzić ustawienia programatora.
- Sprawdzić pozycję pokrętki wyboru funkcji oraz pokrętki wyboru temperatury.

Oświetlenie nie działa

- Wymienić żarówkę.
- Sprawdzić w instrukcji obsługi, czy żarówka została poprawnie zamontowana.

Wskaźnik temperatury nie podświetla się

- Ustawić temperaturę.
- Ustawić funkcję grzania.
- Wskaźnik podświetla się, tylko gdy piekarnik nagrzewa się do ustawionej temperatury.

W trakcie pracy z piekarnika wydobywa się dym

- Normalne zjawisko podczas pierwszego uruchomienia.
- Regularnie czyścić wnętrze komory piekarnika.
- Regularnie czyścić brytfannę na ociekające soki i tłuszcze.
- Nie piec w temperaturach wyższych niż podane w tabeli pieczenia.

Nie uzyskano oczekiwanych efektów pieczenia

- Sprawdzić tabelę pieczenia w celu uzyskania informacji o działaniu piekarnika.

Aksesoria i wsporniki boczne są uszkodzone

- Nie wyjęto akcesoriów i wsporników na czas czyszczenia pirolitycznego.
- Należy pamiętać o wyjmowaniu akcesoriów oraz wsporników na czas programu czyszczenia.

Emalia odbarwiła się, pojawiły się ciemne plamy


- Skład chemiczny niektórych produktów spożywczych może spowodować odbarwienie emalii.
- Jest to normalne zjawisko i nie powoduje zmian właściwości emalii.



Piekarnik jest wyłączony, kontrolka świeci się, a drzwiczek nie można otworzyć


- Włączono blokadę drzwiczek.
- Wyłączyć blokadę drzwiczek, postępując zgodnie ze wskazówkami opisanymi w instrukcji obsługi dołączonej do niniejszej instrukcji montażu i konserwacji.



Piekarnik jest wyłączony, kontrolka świeci się, ale drzwiczek nie można otworzyć

- Włączono blokadę drzwiczek.

- Obrócić pokrętkę wyboru funkcji do pozycji  .
- Wyłączyć blokadę drzwiczek, postępując zgodnie ze wskazówkami opisanymi w instrukcji obsługi dołączonej do niniejszej instrukcji montażu i konserwacji.
- Aby kontynuować pieczenie, ponownie wybrać żądaną funkcję grzania.


Pokrętkę wyboru funkcji ustawiono w pozycji , wybrano program pirolizy (P1, P2 lub P3), ale kontrolka  szybko miga i włączył się alarm dźwiękowy



- Nie zamknięto poprawnie drzwiczek, dlatego nie mogły zostać zablokowane i program czyszczenia pirolitycznego nie może się rozpocząć.
- Sprawdzić drzwiczki i prawidłowo je zamknąć. Następnie ustawić pokrętkę wyboru funkcji w pozycji  i powtórzyć sekwencję w celu rozpoczęcia pirolizy.


Pokrętkę wyboru funkcji ustawiono w pozycji , wybrano program pirolizy (P1, P2 lub P3), ale kontrolka  nie świeci się, a piekarnik się nie nagrzewa


- Nie działa blokada drzwiczek, mimo że drzwiczki są prawidłowo zamknięte.

- Skontaktować się z z autoryzowanym serwisem technicznym, ponieważ blokada drzwiczek jest uszkodzona.

Program pirolizy zakończył się i piekarnik jest zimny, ale drzwiczki są zablokowane, a kontrolka  i 0:00 migają

- Nie ustawiono pokrętki wyboru funkcji w pozycji  po zakończeniu programu pirolizy.
- Ustawić pokrętkę wyboru funkcji w pozycji  .

Pokrętkę wyboru funkcji ustawiono w pozycji , a drzwiczki nadal są zablokowane

- Piekarnik nie ostygł do bezpiecznej temperatury.
- Zaczekać, aż piekarnik ostygnie, a kontrolka  zgaśnie.

Dane techniczne



UWAGA

Jeśli urządzenie nadal nie działa, należy zgłosić problem do autoryzowanego serwisu technicznego.

Poinformować dział serwisowy o rodzaju problemu oraz podać:

1. Numer seryjny (S-No).
2. Model urządzenia (Mod.).

Informacje te umieszczono na tabliczce znamionowej piekarnika, która znajduje się w bocznej części komory piekarnika (widoczna po otwarciu drzwiczek).

Монтаж и поддръжка Индекс на инструкциите

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ	42	АКСЕСОАРИ	48
Електрическа безопасност	42	Монтиране на телескопичните	
Предпазни мерки за деца	43	плъзгачи	48
Безопасна употреба на фурната	43	Телескопични плъзгачи със	
Безопасност при почистване		сгъваем закрепващ елемент	48
и поддръжка	44	Телескопични плъзгачи с прав	
Безопасност при използване на		закрепващ елемент	48
пиролитичния цикъл на почистване	44	ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА	49
МОНТАЖ	46	Почистване на външната	
Преди монтажа	46	фурна и аксесоари	49
Монтаж в колона	46	Почистване на вътрешната	
Монтаж под кухненски плот	46	страна на фурната	49
Електрическо свързване	46	Демонтаж на страничните	
Монтаж на фурната	46	носачи	49
ИНФОРМАЦИЯ ЗА ОКОЛНАТА СРЕДА..	47	Сглобяване на носачите	49
Изхвърляне на екологичната		Демонтаж на долния панел	49
опаковка	47	Фурни със сгъваем грил	50
Изхвърляне на продукта	47	Почистване на вратата на фурната	50
Енергийна информация	47	Демонтаж/монтаж на врата	
ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА	47	с панта на корпуса	50
ДРУГИ ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ	47	Демонтаж/монтаж на врата	
		с панта на вратата	50
		Демонтаж/монтаж на интериорни	
		стъклени панели на вратата	51
		Смяна на крушката на фурната	51
		Смяна на горната крушка	51
		Смяна на страничната крушка ..	51
		Смяна на LED лампата	51
		Отстраняване на проблеми	52
		Технически спецификации	53
		ФИГУРИ	106

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Прочетете внимателно тези инструкции, за да осъществите най-добрата възможна работа на Вашата фурна по безопасен и правилен начин. Запазете това ръководство за да може да се прочете от евентуален нов собственик.

Електрическа безопасност

- За да свърже фурната към електрическата мрежа, техникът трябва да използва захранващ кабел H05RR-F, H05SS-F или H07RN-F. Схемата на свързване е показана на Фигура 1.
- Фурната трябва винаги да бъде включена в здрава заземителна връзка и нейната инсталация трябва да спазва действащата нормативна уредба.
- Този уред е предназначен за употреба при максимална височина от 2000 м.
- При монтиране на фурната, в неподвижно монтираната инсталация трябва да се включат средства за нейното цялостно изключване в съответствие с правилата за монтаж (адаптирани за електрическия ток, който трябва да бъде поддържан и с минимално разстояние между контактите 3 мм), на база условия за защита от пренапрежение категория III, за изключване в случай на извънредна ситуация и при почистване или смяна на крушката. При никакви обстоятелства заземителният проводник не трябва да преминава през този ключ.
- Този ключ може да се замени с щепсел, при условие че е достъпен за нормална употреба.
- Всяко техническо обслужване или ремонт на уреда, включително подмяна на захранващия кабел, трябва да се извършва от оторизиран технически сервизен персонал с употреба на оригинални резервни части. Ремонти или техническо обслужване от други лица могат да повредят уреда или да причинят неизправности, които могат да бъдат опасни за Вашата безопасност.

- Изключете фурната, ако е неизправна.
- В комбинирани фурни с горни плотове, за да се избегнат потенциални рискове, могат да бъдат монтирани само препоръчаните от производителя.

Предпазни мерки за деца

- Не позволявайте на деца да се приближават към фурната по време на използване или по време на пиролитичния цикъл на почистване, тъй като може да достигне много високи температури.
- Деца под 8-годишна възраст трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение. На децата не трябва да се позволява да си играят с уреда.
- Уредът може да се използва от деца над 8 годишна възраст и от хора с ограничени физически, сетивни или умствени способности или липса на опит или познание, при условие че са им дадени съответните инструкции или надзор за това как да използват уреда безопасно и че разбират свързаните опасности.

Безопасна употреба на фурната

- Фурната трябва винаги да се експлоатира при затворена врата.
- Използвайте фурната само след като е монтирана във вътрешността на кухненския блок (Вижте Монтиране на фурната).
- Производителят не носи отговорност за употреби на фурната, които са различни от тези за домашно приготвяне на храна.
- Да не се съхранява масло, мазнини или лесно запалими материали във фурната. Това може да е опасно, ако фурната бъде включена.
- Не се облягайте и не сядайте върху отворената врата на фурната. Тя може да бъде повредена и може да се нараните.
- Тавата и скарата имат система за лесно частично отстраняване и обработка на храна. Винаги поставяйте тези

аксесоари във фурната, както е посочено в раздела за аксесоари.

- Фурната се загрява по време на работа, така че винаги използвайте кухненски ръкавици при извършване на операции във фурната и избягвайте да докосвате нагревателните елементи.
- Използвайте само приложения температурен датчик вътре във фурната (в модели, които се предлагат с тази функция).

Безопасност при почистване и поддръжка

- Изключвайте уреда от електрическата мрежа преди всяка операция.
- Не използвайте пароструйки или вода под налягане за почистване на фурната.
- Не използвайте метални стъргалки, телени четки, продавани в търговската мрежа или абразивни прахове за почистване на вратата на фурната, тъй като те могат да надраскат повърхността и да причинят счупване на стъклото.
- Задачите, свързани с почистването и поддръжката, които трябва да се извършват от потребителя, не трябва да се правят от деца без надзор.
- Преди смяната на крушка, първо се уверете, че фурната е изключена от електрическата мрежа, за да се избегне вероятността от получаване на токов удар.
- Извадете всички аксесоари и ястия от фурната, включително носачите на решетъчните скари и/или телескопичните плъзгачи.
- Почистете всички разливи или прекомерни замърсявания, тъй като по време на пиролитичния цикъл на почистване те могат да се запалят и да стане пожар.
- За Ваша безопасност, никога не използвайте фурната без поставен заден панел (който предпазва вентилатора).

Безопасност при използване на пиролитичния цикъл на почистване

Преди започване на пиролитичния цикъл:

- **ВНИМАНИЕ:** Извадете всички аксесоари и ястия от фурната, включително носачите на решетъчните скари и/или телескопичните плъзгачи.
- Почистете всички разливи или прекомерни замърсявания, тъй като по време на пиролитичния цикъл на почистване те могат да се запалят и да стане пожар.
- Почистете замърсяванията по уплътнението на фурната.
- Внимателно следвайте инструкциите за програмиране на пиролитичния цикъл на почистване.

По време на процеса на пиролитично почистване:

- Не оставяйте никакви кърпи или плат висящи от дръжката на фурната или в близост до нея.
- От съображения за безопасност, ако фурната е монтирана под кухненски плот, котлонът не трябва да се използва, докато фурната е в пиролитичен режим.
- Вътрешното осветление на фурната ще остане изключено и не може да бъде включено.
- Фурната е снабдена с механизъм за заключване за безопасност, който предотвратява отваряне на вратата по време на процеса на почистване. Не се опитвайте да отворите вратата, докато ключалката се активира.



ИНФОРМАЦИЯ

Това ръководство описва общите характеристики на фурната и следователно те може да не съответстват напълно на характеристиките на Вашата фурна. Консултирайте се с Ръководството на потребителя, придружаващо настоящия наръчник, за да научите повече за особеностите и оборудването на Вашата фурна.

Производителят си запазва правото да променя характеристиките на продукта, за да подобри неговото функциониране.

Монтаж

Тази информация е предназначена изключително за техника, който е отговорен за монтажа и електрическото свързване. Производителят няма да носи отговорност за евентуални щети, причинени ако монтирате фурната сами.

ПРЕДИ МОНТАЖА

- За да пренесете фурната, използвайте дръжките от двете страни. Не използвайте дръжката на вратата, за да повдигате фурната.
- Не монтирайте фурната зад декоративни врати. Това може да доведе до нейното прегряване.
- При монтиране на фурната под кухненски плот, следвайте инструкциите за монтаж.
- Като цяло, трябва да се избягват изпъкнали елементи (подпори на мебели, тръби, основи на контакти и т.н.) в задната част на блока.
- Когато основата на главния контакт за храняване се намира в рамките на блока, в който е монтирана фурната, това трябва да бъде направено в защитената област. Фигура 2.
- Блокът, в който е монтирана фурната и съседните блокове трябва да издържат на температури по-високи от 85° С.
- Инструкциите за монтаж трябва да се спазват стриктно. В противен случай кръгът на вентилация във фурната може да се блокира, причинявайки високи температури, които биха могли да навредят на кухненски блок и на самия уред.
- За тази цел, проверете мерките на блоковете, както и на отворите, които трябва да бъдат пробити в блоковете, както е показано на следните фигури:

Монтаж в колона.

Фурна 60 см: Фигура 7*.

Фурна 45 см: Фигура 8*.



ВНИМАНИЕ

* При монтиране на **пиролитични**

фурни, НЕ пробивайте дупки в блока вътре в защитените области.

Монтаж под кухненски плот.

Фурна 60 см: Фигура 9*.

Фурна 45 см: Фигура 10*.



ВНИМАНИЕ

* При монтиране на **пиролитични фурни, НЕ пробивайте** дупки в блока вътре в защитените области.

ЕЛЕКТРИЧЕСКО СВЪРЗВАНЕ

Техникът трябва да гарантира, че:

- Мощността и честотата на мрежовото напрежение съответстват на обозначеното на идентификационната табелка.
- Домашната кабелна система може да издържи максималната мощност, отбелязана върху идентификационната табелка.
- След свързването на електрозахранването, проверете дали всички електрически части на фурната работят правилно.

МОНТАЖ НА ФУРНАТА

За всички фурни. След като електрическата връзка бъде направена:

1. Поставете фурната в блока и се уверете, че захранващият кабел не е захванат или не е в контакт с части от фурната, които се нагряват.
2. Уверете се, че корпусът на фурната не е в контакт със стените на блока и че е налице минимално пространство от 2 мм между съседни блокове.
3. Поставете фурната в центъра на блока, така че да е налице минимално пространство от 5 мм между фурната и вратите на мебелите, които я заобикалят. Фигура 3.
4. Отворете вратата и поставете пластмасовите тапи, доставени с фурната, в съответните отвори. Фигура 11.
5. Закрепете фурната към блока с предоставените винтове, като ги завинтвате в блока през ограничителите.

**ВНИМАНИЕ**

Не се облягайте на отворената врата на фурната по време на изпълнение

на стъпки 4 и 5, тъй като фурната не е закрепена към блока и може да се придвижи напред и да падне на пода.

Информация за околната среда

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ЕКОЛОГИЧНАТА ОПАКОВКА


Опаковката е направена от напълно рециклируеми материали, които могат да бъдат използвани в други приложения. Направете консултация с местния съвет по отношение на необходимите процедури за изхвърляне на тези материали.

неправилното му изхвърляне.

Свържете се с Вашия местен съвет, битови отпадъци службата, отговаряща за изхвърляне на битовите отпадъци или предприятието, от което сте закупили продукта, за повече информация относно рециклирането на уреда.

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ПРОДУКТА

**ВНИМАНИЕ**

Символът  върху продукта или опаковката показва, че този уред не може да се изхвърля като обикновените битови отпадъци. Той трябва да бъде занесен в пункт за събиране на електрическо и електронно оборудване за рециклиране. По този начин могат да бъдат избегнати всички отрицателни последици за околната среда и общественото здраве от

ЕНЕРГИЙНА ИНФОРМАЦИЯ





Тествана за съответствие с изискванията на регламентите 66/2014 (Еко дизайн) и 65/2014 (Енергийно етиктиране) съгласно регламент EN 60350-1.

Измерванията на консумация на енергия, направени при различни условия, могат да дават различни стойности от посочените във Вашата фурна.

Консултирайте се с Ръководството на потребителя, придружаващо настоящото ръководство, за да научите повече за консумацията на енергия на Вашата фурна.

Преди първата употреба

Може да има следи от мазнини и други вещества във фурната в резултат на производствения процес. Те трябва да бъдат отстранени с помощта на следната процедура:

1. Премахнете всички опаковки от фурната, включително защитните пластмасови опаковки, ако има такива.
2. Включете фурната на  /  или ако тази настройка не е налична, на  /  при 200 °C в продължение на 1 час. Консултирайте

се с Ръководство на потребителя, придружаващо настоящото ръководство, за това как да направите това.

3. Охладете фурната с отворена врата, така че да се вентилира и да не остават миризми вътре в нея.
4. След като изстине, почистете фурната и аксесоарите.

По време на тази първа операция ще бъдат създадени пушек и миризми. Кухнята трябва да бъде добре проветрена.

Други важни инструкции

Не покривайте дъното на фурната с алуминиево фолио, тъй като това може да повлияе на качеството на готвене и да повреди емайла във фурната и вътрешността на

Вашето кухненско устройство.

Не изливайте вода на повърхността на дъното, когато фурната се използва. Това може да повреди емайла.

Нормално е да се появи кондензация на вратата на фурната по време на готвене на храни с високо съдържание на течност.

При затваряне на вратата на фурната по време на готвене, може да се чуе звукът на

въздуха вътре в нея. Този ефектът е нормален поради налягането, упражнявано от вратата, когато е затворена, което гарантира уплътняването на кухнята.

Акcesoари

Не оставяйте никакви съдове или храна на пода на фурната. Винаги използвайте тавите и решетъчните скари, доставени с фурната.

За да пригответе кисело мляко, поставете бурканите върху пода на фурната.

За да пригответе каквато и да е друга храна, поставете тавата или решетъчните скари в плъзгачите във фурната.

1. Между двата водача на страничните носачи или върху някой от подвижните плъзгачи, ако фурната ги има.
2. Решетката и някои от тавите имат задържащи канали, които ги предпазват от случайно демонтиране. Поставете тези канали към задната част на фурната, обърнати надолу. Фигура 4.
3. Повърхността на скарата, на която ще стои контейнерът, трябва да е под страничните водачи. Това предпазва контейнера от случайно плъзгане. Фигура 5.
4. Тавите имат издатина в предната част, за да се улесни тяхното изваждане. Поставете тавата с издатината обърната към външната страна на фурната. Фигура 6.

МОНТИРАНЕ НА ТЕЛЕСКОПИЧНИТЕ ПЛЪЗГАЧИ

Някои модели фурни разполагат с комплект телескопични плъзгачи като допълнителен акcesoар.

За да монтирате телескопичните плъзгачи върху хромираните носачи, процедирайте, както следва:

Телескопични плъзгачи със сгъваем закрепващ елемент



ВНИМАНИЕ

Плъзгачите трябва да се поставят на височина 2, като се започне от долу нагоре. Фигура 12.

1. Отлепете защитното фолио.
2. Закачете големите закрепващи елементи на горния водач и продължете плъзгача, докато се закрепят за малките закрепващи елементи на долния водач. Фигура 12.
3. Ще чуете „щракване“, когато плъзгачът е правилно закрепен. Фигура 13.
4. Вдлъбнатината за фиксиране на тавата/носача трябва да остане в предната част на фурната. Фигура 13.

Телескопични плъзгачи с прав закрепващ елемент



ВНИМАНИЕ

Единичните изваждащи се плъзгачи трябва да бъдат поставени на височина 1, 2, 3 и 5, като се започне от долу нагоре. Фигура 14.

Двойните изваждащи се плъзгачи трябва да бъдат поставени на височина 1, 2 и 3, като се започне от долу нагоре. Фигура 15.

Във фурни 45 см, телескопичните плъзгачи са разположени на височина 1. Фигура 16.

1. Закачете закрепващия елемент на горния водач на желаното ниво. Фигура 17.
2. Ще чуете „щракване“, когато плъзгачът е правилно закрепен. Фигура 18.
3. Вдлъбнатината за фиксиране на тавата/решетъчната скара трябва да остане в предната част на фурната. Фигура 18.

Почистване и поддръжка



ВНИМАНИЕ

Изключвайте уреда от електрическата мрежа преди всяка операция.

ПОЧИСТВАНЕ НА ВЪНШНАТА ФУРНА И АКСЕСОАРИ

Почистете външната част на фурната и аксесоарите с топла сапунена вода или с мек почистващ препарат.

Бъдете много внимателни при почистване на повърхности от неръждаема стомана или на боядисани повърхности. Използвайте само гъби или кърпи, които не драскат.



ВНИМАНИЕ

Телескопичните плъзгачи не трябва да се поставят в съдомиялна машина. Това ще премахне мазнината, която им дава възможност да се плъзгат и плъзгачите ще се блокират, което ги прави безполезни.

ПОЧИСТВАНЕ НА ВЪТРЕШНАТА СТРАНА НА ФУРНАТА

Почиствайте вътрешността на фурната редовно, за да отстраните следите от мазнини или храна, които по-късно могат да отделят дим и миризми и да причинят появата на петна.

Използвайте найлонови четки или гъби с топла сапунена вода, за да почиствате емайлирани повърхности, като дъното на фурната. Почиствайте, когато фурната е студена. Използвайте само продукти за почистване на фурна върху емайлирани повърхности и винаги следвайте инструкциите на производителя.



ВНИМАНИЕ

Не почиствайте вътрешността на фурната с пара или с почистваща техника използваща вода под налягане.

С течение на времето, някои видове храни като домати, оцет и ястия, печени в сол,

могат да накарат емайла да промени цвета си. Това е нормално и не влияе върху функционирането на фурната. Не се опитвайте да премахнете тези петна с помощта на агресивни методи, като описаните в това ръководство, тъй като това може да доведе до трайно увреждане на повърхността.

Почиствайте редовно уплътнението на фурната, за да се премахнат всички следи от мазнина или храна. Това ще предотврати евентуална повреда на уплътнението и счупването му по време на последващи операции за готвене.

Препоръчително е това уплътнение да се почиства, без да се маха.

Демонтаж на страничните носачи

1. Извадете всички аксесоари от вътрешността на фурната.
2. Отвийте напълно гайката в предната част на закрепващия елемент (А), дръпнете носачите напред (В) и ги извадете. Фигура 19.

Сглобяване на носачите

3. Поставете задната вдлъбнатина в задната закрепваща гайка.
4. Завийте предната закрепваща гайка (С) в предната вдлъбнатина на носача. Фигура 20.
5. Обезопасете носача с гайката (D) и завъртете, докато бъде напълно фиксиран (Е). Фигура 20.

Демонтаж на долния панел



ИНФОРМАЦИЯ

За да демонтирате долния панел, първо демонтирайте страничните носачи, следвайки инструкциите, изложени в предходния раздел.

След това:

1. Свалете долните винтове (А) и след това горния винт (В). Фигура 21.
2. За да сглобите най-долния панел, извършете действията в обратен ред.



ВНИМАНИЕ

За Ваша безопасност, никога не използвайте фурната без поставен заден панел (който предпазва вентилатора).

Фурни със сгъваем грил

За почистване на горната част на фурната:

1. Изчакайте, докато фурната изстине.
2. Натиснете водача на нагревателния елемент на грила (А) с двете си ръце към задната част на фурната, за да го освободите от горната закрепваща гайка (В). Фигура 22.
3. Оставете нагревателния елемент да падне и почистете горната част на фурната. Фигура 23.
4. След това поставете нагревателния елемент на грила обратно в първоначалното си положение и процедирайте в обратен ред.

Фурни с функцията Тека Hydroclean®

Моля, консултирайте се с Ръководството на потребителя на фурната.

Фурни с пиролитична самопочистваща функция

Моля, консултирайте се с Ръководството на потребителя на фурната.

ПОЧИСТВАНЕ НА ВРАТАТА НА ФУРНАТА

За по-лесно почистване, вратата може да се демонтира. За да направите това, следвайте инструкциите за типа врата, която Вашата фурна има.

Демонтаж/монтаж на врата с панта на корпуса

1. Отворете напълно вратата на фурната.
2. Блокирайте пантата чрез завъртане на блокиращите лостчета. Фигура 24.

3. Затворете вратата до заключено ниво. Фигура 25.
4. Задръжте вратата с двете си ръце, като я държите за двете страни, повдигнете и издърпайте вратата на фурната, докато пантите бъдат напълно освободени. Фигура 25.

Сглобяване на вратата

5. Задръжте вратата с двете си ръце в долната част на стените, поставете пантите в техните корпуси и оставете вратата да се отвори, доколкото може. Фигура 26.
6. Отворете напълно вратата на фурната. Фигура 26.
7. Завъртете блокиращите лостчета обратно към първоначалното им ниво.



ВНИМАНИЕ

Уверете се, че вратата е поставена изцяло чрез завъртане на блокиращите лостчета. Ако това не е така, тя може да се блокира, когато се опитвате да я затворите.



ИНФОРМАЦИЯ

Ако блокиращите лостчета се завъртат трудно, използвайте плосък инструмент, за да ги завъртите.

Демонтаж/монтаж на врата с панта на вратата

1. Отворете напълно вратата на фурната.
2. Блокирайте пантата чрез завъртане на двете блокиращи лостчета. Фигура 27.
3. Затворете вратата до заключено ниво. Фигура 28.
4. Задръжте вратата с двете си ръце, като я държите за двете страни, повдигнете и издърпайте вратата на фурната, докато пантите бъдат напълно освободени. Фигура 28.

За да монтирате вратата, извършете стъпките в обратен ред.

Демонтаж/монтаж на интериорния стъклен панел на вратата



ВНИМАНИЕ

Ако демонтирате стъклените панели с врата, монтирана във фурната, винаги го правете с пантата в заключено положение. Ако не, вратата ще се затвори и демонтираните стъкла може да се счупят и да причинят нараняване.



ИНФОРМАЦИЯ

За да предотвратите това, демонтирате стъклените панели при свалена врата, следвайки инструкциите в предишния раздел.

В зависимост от модела, фурната може да има 2, 3 или 4 стъкла. Следвайте инструкциите за типа на вратата, която Вашата фурна има.

1. Като използвате пръстите си, натиснете копчетата, разположени в горната част на двете страни на вратата на фурната. Фигура 29.
2. Дръжте ги натиснати и ги издърпайте върху пластмасовото уплътнение над вратата. Фигура 30.
3. Премахнете стъклените панели от вратата. Почистете ги с почистващ препарат за стъкло или сапун и вода и мека кърпа.



ВНИМАНИЕ

Обърнете внимание на реда и положението на стъклата, когато ги извадите, тъй като те трябва да бъдат сглобени отново в същия ред и положение, когато приключите с почистването им.

4. След като ги почистите, поставете стъкло № 3 на същото положение, така че индикацията TERMOGLASS, отпечатана върху нея, да се вижда, както е показано на Фигура 31.
5. В пиролитични фурни, индикацията TERMOGLASS на стъкла № 3 и 4 трябва да бъде видима, както е показано на Фигура 32.

6. Поставете панел № 2 с отпечатаната страна обърната към вътрешната страна на вратата.
7. Отново поставете уплътнението на вратата, като се уверите, че страничните зъбчета влизат в техните корпуси.



ВНИМАНИЕ

Никога не включвайте фурната, ако някое от стъклата на вратата липсва.

СМЯНА НА КРУШКАТА НА ФУРНАТА



ВНИМАНИЕ

Уверете се, че фурната е изключена от електрическата мрежа преди да смените крушката.

Сменената крушка трябва да издържа на температури до 300° С. Можете да ги поръчате от отдела за помощ при техническо обслужване.

Смяна на горната крушка

1. Развийте стъкления капак на поставката на крушката. Фигура 33.
2. Сменете крушката и сглобете повторно стъкления капак.

Смяна на страничната крушка

1. Повдигнете стъкления капак на поставката на крушката с инструмент с плосък край. Фигура 34.
2. Сменете крушката и монтирайте отново стъкления капак, като се уверите, че всичко е поставено в правилното положение.

Смяна на LED лампата

Обадете се на отдела за помощ при техническо обслужване.

Отстраняване на проблеми

Този раздел описва някои от най-често срещаните проблеми, които могат да засегнат

Вашата фурна, заедно с най-честите причини и евентуалните решения.

Фурната спира да работи

- Проверете свързването на електрозахранването.
- Проверете предпазителите и прекъсвача на веригата на Вашата инсталация.
- Уверете се, че таймерът е в ръчна или програмирана настройка.
- Проверете позицията на копчетата за избор на функция и температурата.

Вътрешната светлина не свети

- Сменете крушката.
- Проверете дали е инсталирана правилно, както е посочено в инструкциите за монтиране.

Сигналната лампа за отоплението не свети

- Изберете температура.
- Изберете настройка.
- Тя трябва да свети само докато фурната се нагрява до избраната температура.

Фурната излъчва пушек по време на употреба

- Нормално е по време на първата употреба.
- Почиствайте фурната редовно.
- Намалете количеството мазнини или масло в тавата.
- Не гответе при температури по-високи от посочените в диаграмата за готвене.

Очакваните резултати за готвене не се постигат

- Проверете таблиците за готвене за насоки за това как работи Вашата фурна.

Моите аксесоари и носачи на решетъчни скари са повредени

- Не сте отстранили аксесоарите и носачите по време на пиролитичния цикъл на почистване.
- Трябва да ги замените и да ги отстраните по време на следващите цикли за почистване.

Цветът на емайла се е променил или са се появили петна

- Химичният състав на някои хранителни продукти може да предизвика промени в емайла.
- Това е нормално и не вреди на свойствата на емайла.



Фурната е изключена, символът свети и вратата не се отваря

- Ключалката на вратата е активирана.
- Деактивирайте ключалката на вратата, следвайки инструкциите в Ръководство на потребителя, приложено към настоящото ръководство.



Фурната е изключена, символът свети и вратата не се отваря

- Ключалката на вратата е активирана.


- Деактивирайте ключалката на вратата, следвайки инструкциите в Ръководство на потребителя, приложено към настоящото ръководство ○ .
- Деактивирайте ключалката на вратата, следвайки инструкциите в Ръководство на потребителя, приложено към настоящия наръчник.
- За да продължите да готвите, изберете повторно желаната функция на готвене.

Завъртях копчето за управление, за да го позиционирам на  и избрах пиролитичната програма (P1, P2 или P3), но символът  мига бързо и прозвучава алармен сигнал

- Вратата на фурната не е затворена добре, така че не може да се заключи и пиролитичният процес е блокиран.
- Проверете вратата и се уверете, че е правилно затворена. След това завъртете копчето за управление на позиция ○ и повторете последователността, за да активирате пиролизата.


Завъртях копчето за управление, за да го позиционирам на  и избрах пиролитичната програма (P1, P2 или P3), но символът  не свети и фурната не се заграва

- Заклучването на вратата не работи, въпреки че вратата е добре затворена.
- Обадете се на отдела за помощ при техническо обслужване, когато има неизправност в заключването на вратата.

Програмата за пиролиза е приключила и фурната е студена, но вратата е заключена и символът  и 0:00 мига

- Не сте върнали обратно копчето за управление в правилното ○ положение, когато програмата за пиролиза е приключила.
- Настройте копчето за управление на позиция ○ .

Копчето за управление е на позиция ○ но вратата все още е заключена

- Фурната не се е охладила до границата на безопасна температура.
- Изчакайте, докато се охлади фурната и символът  изгасне.

Технически спецификации



ВНИМАНИЕ

Ако тези проблеми продължават въпреки тези съвети, свържете се с отдела за техническо обслужване.

Информирайте отдела за техническо обслужване за вида на проблема, който имате и им дайте:

1. Сериен номер (S-No).
2. Модел на уреда (Mod.).

Тази информация се намира на идентификационната табела на фурната, която е от едната страна на отворената врата.

Indexul instrucțiunilor de instalare și întreținere

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ	55	ACCESORII.....	61
Siguranța electrică	55	Asamblarea suporturilor telescopice..	61
Siguranța copiilor	56	Suporturile telescopice	
Siguranța de utilizare a cuptorului	56	cu clemă rabatabilă	61
Siguranța în curățare și întreținere	57	Suporturile telescopice	
Siguranța în timpul utilizării		cu clemă directă	61
ciclului de curățare pirolitică.....	57	CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA.....	62
INSTALAREA.....	59	Curățarea exteriorului cuptorului	
Înainte de instalare	59	și a accesoriilor	62
Instalarea tip coloană	59	Curățarea interiorului cuptorului.....	62
Instalarea sub blat.....	59	Demontarea suporturilor laterale .	62
Conexiunea electrică	59	Asamblarea suporturilor	62
Instalarea cuptorului	59	Demontarea panoului inferior.....	62
INFORMAȚII LEGATE DE MEDIU	60	Cuptoarele cu grătar pliabil	63
Eliminarea ambalajului ecologic	60	Curățarea ușii cuptorului.....	63
Eliminarea produsului	60	Demontarea/asamblarea	
Informații energetice	60	ușii folosind balamaua	
ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	60	de pe corpul cuptorului.....	63
ALTE INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE	60	Demontarea/asamblarea	
		ușii folosind balamaua de	
		pe ușă	63
		Demontarea/asamblarea	
		panourilor interioare de sticlă	
		ale ușii	64
		Schimbarea becului cuptorului.....	64
		Schimbarea becului superior.....	64
		Schimbarea becului lateral.....	64
		Schimbarea lămpii cu LED.....	64
		Depanarea	65
		Specificații tehnice	66
		FIGURI	106

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

Citiți cu atenție aceste instrucțiuni pentru a obține o performanță optimă a cuptorului, corect și sigur. Păstrați acest manual pentru a fi consultat de un eventual proprietar nou.

Siguranța electrică

- Pentru a conecta cuptorul la rețeaua electrică, tehnicianul trebuie să folosească un cablu de alimentare tip H05RR-F, H05SS-F sau H07RN-F. Schema de conexiuni este prezentată în Figura 1.
- Cuptorul trebuie să fie întotdeauna legat la pământ în mod adecvat și instalarea acestuia trebuie să respecte reglementările în vigoare.
- Acest aparat este conceput pentru a fi utilizat la o altitudine de maximum 2.000 m.
- La instalarea cuptorului, un sistem de deconectare completă trebuie încorporat în instalația electrică fixă conform reglementărilor de instalare (adaptate la curentul suportat și cu o distanță minimă de 3 mm între contacte) în condiții de protecție împotriva supratensiunii tranzitorii din categoria III, pentru decuplare în caz de urgență și în timpul curățării sau al schimbării becului. Firul de legare la pământ nu trebuie sub nicio formă să treacă prin acest întrerupător.
- Acest întrerupător poate fi înlocuit cu o priză, cu condiția ca aceasta să fie accesibilă pentru utilizare normală.
- Orice manipulare sau reparație a aparatului, inclusiv înlocuirea cablului de alimentare, trebuie efectuată de personalul tehnic de service autorizat, folosind piese de schimb originale. Reparațiile sau manipularea realizate de alte persoane pot deteriora sau pot cauza funcționarea defectuoasă a aparatului, constituind un risc pentru siguranța dumneavoastră.
- Deconectați cuptorul de la priză dacă acesta funcționează defectuos.

- Pentru a evita potențialele riscuri, pot fi asamblate numai cuptoarele combinate cu montare sub blat recomandate de producător.

Siguranța copiilor

- Nu lăsați copiii să se apropie de cuptor când acesta este în funcțiune sau în timpul ciclului de curățare pirolitică, deoarece poate atinge temperaturi foarte ridicate.
- Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani trebuie să fie ținuți la distanță de aparat, cu excepția cazului în care se află sub supraveghere permanentă. Copiii nu trebuie lăsați să se joace cu aparatul.
- Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe, cu condiția ca aceștia să fie supravegheați sau instruiți în privința utilizării în siguranță a aparatului și să fi înțelese pericolele implicate.

Siguranța de utilizare a cuptorului

- Cuptorul trebuie să fie întotdeauna utilizat cu ușa închisă.
- Utilizați cuptorul doar după ce l-ați instalat în mobila de bucătărie (consultați Instalarea cuptorului).
- Producătorul nu este responsabil pentru nicio întrebuintare a cuptorului diferită de pentru prepararea casnică a alimentelor.
- Nu depozitați uleiuri, grăsimi sau materiale inflamabile în interiorul cuptorului. Acestea pot reprezenta un pericol la pornirea cuptorului.
- Nu vă sprijiniți și nu vă așezați pe ușa deschisă a cuptorului. Aceasta se poate deteriora, iar dumneavoastră vă puteți răni.
- Tava și grătarul au un sistem pentru îndepărtarea parțială și manipularea ușoară a alimentelor. Așezați întotdeauna aceste accesorii în cuptor, așa cum este indicat în secțiunea Accesorii.

- Cuptorul se încălzește în timpul utilizării, prin urmare utilizați întotdeauna mănuși de protecție atunci când efectuați operațiuni în cuptor și evitați să atingeți elementele de încălzire.
- Utilizați doar termometrul furnizat în interiorul cuptorului (pentru modelele dotate cu această caracteristică).

Siguranța în curățare și întreținere

- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică înainte de orice operațiune.
- Nu folosiți dispozitive de curățare cu aburi sau cu jet de apă sub presiune pentru a curăța cuptorul.
- Nu folosiți bureți de curățare metalici, perii de sârmă sau soluții de curățare disponibile în comerț sau cu particule abrazive pentru a curăța ușa cuptorului, deoarece pot zgâria suprafața acesteia și pot cauza spargerea geamului.
- Operațiunile de curățare și întreținere care pot fi efectuate de utilizator nu trebuie realizate de copii nesupravegheați.
- Înainte de a schimba un bec, asigurați-vă mai întâi că ați deconectat cuptorul de la rețeaua electrică pentru a evita posibilitatea de șoc electric.
- Scoateți toate accesoriile și vasele din cuptor, inclusiv suporturile de rafturi și/sau suporturile telescopice.
- Curățați posibilele scurgeri sau murdărie în exces, deoarece în timpul ciclului de curățare pirolitică acestea se pot aprinde și pot prezenta risc de incendiu.
- Pentru siguranța dumneavoastră, nu folosiți niciodată cuptorul fără panoul posterior montat (cel care protejează ventilatorul).

Siguranța în timpul utilizării ciclului de curățare pirolitică

Înainte de începerea ciclului de curățare:

- **ATENȚIE:** Scoateți toate accesoriile și vasele din cuptor, inclusiv suporturile de rafturi și/sau suporturile telescopice.

- **Curățați** posibilele scurgeri sau murdărie în exces, deoarece în timpul ciclului de curățare pirolitică acestea se pot aprinde și pot prezenta risc de incendiu.
- **Îndepărtați** orice urmă de murdărie de pe garnitura cuptorului.
- **Urmați** cu atenție instrucțiunile pentru programarea ciclului de curățare pirolitică.

În timpul procesului de curățare pirolitică:

- **Nu lăsați** cârpe sau materiale atârinate de mânerul cuptorului sau în contact cu acesta.
- **Din motive de siguranță**, dacă ați instalat cuptorul sub blat, plita nu trebuie să fie în uz cât timp cuptorul se află în modul pirolitic.
- **Lumina din interiorul cuptorului va rămâne stinsă și nu poate fi aprinsă.**
- **Cuptorul este dotat cu un mecanism de blocare de siguranță ce împiedică deschiderea ușii în timpul ciclului de curățare. Nu încercați să deschideți ușa cât timp este activat mecanismul de blocare.**



INFORMAȚII

Acest manual prezintă caracteristicile generale ale cuptorului, așadar este posibil ca acestea să nu corespundă integral cu cele ale cuptorului dumneavoastră. Consultați Ghidul de utilizare care însoțește acest manual pentru a afla despre caracteristicile și accesoriile specifice cuptorului dumneavoastră.

Producătorul își rezervă dreptul de a schimba caracteristicile produsului pentru a-i îmbunătăți performanța.

Instalarea

Aceste informații sunt destinate exclusiv instalatorului responsabil cu asamblarea și conexiunea electrică. Producătorul nu își asumă răspunderea pentru eventualele daune survenite în cazul în care instalați singur cuptorul.

ÎNAINTE DE INSTALARE

- Pentru a manipula cuptorul, folosiți dispozitivele de prindere laterale. Nu folosiți mânerul ușii pentru ridicarea cuptorului.
- Nu instalați cuptorul în spatele unor uși decorative. Aceasta va cauza supraîncălzirea.
- Atunci când îl instalați sub blat, urmați instrucțiunile de instalare.
- În general, trebuie evitată prezența unor elemente proeminente (ranforsări ale mobilei, țevi, prize etc.) în spatele unității.
- Dacă baza prizei electrice se află în interiorul unității în care se instalează cuptorul, instalarea trebuie realizată în zona hașurată. Figura 2.
- Unitatea în care se instalează cuptorul și unitățile adiacente trebuie să reziste la temperaturi de peste 85 °C.
- Instrucțiunile de instalare trebuie respectate cu strictețe. În caz contrar, circuitul de ventilație al cuptorului se poate bloca, generând temperaturi ridicate care ar putea deteriora mobilierul de bucătărie și chiar aparatul.
- În acest sens, verificați dimensiunile unității și cele ale orificiilor care vor fi perforate în unități, așa cum se arată în figurile următoare:

Instalarea tip coloană.

Cuptor de 60 cm: Figura 7*.

Cuptor de 45 cm: Figura 8*.



ATENȚIE

* La instalarea **cuptoarelor pirolitice, NU** faceți nicio gaură în unitate în zonele hașurate.

Instalarea sub blat.

Cuptor de 60 cm: Figura 9*.

Cuptor de 45 cm: Figura 10*.



AVERTISMENT

* La instalarea **cuptoarelor pirolitice, NU** faceți nicio gaură în unitate în zonele hașurate.

CONEXIUNEA ELECTRICĂ

Instalatorul trebuie să se asigure că:

- Tensiunea și frecvența rețelei corespund celor inscripționate pe plăcuța de identificare.
- Instalația electrică a casei poate suporta puterea maximă inscripționată pe plăcuța de identificare.
- După conectarea sursei de alimentare, verificați dacă toate piesele electrice ale cuptorului funcționează corect.

INSTALAREA CUPTORULUI

Pentru toate cuptoarele. După realizarea conexiunii electrice:

1. Introduceți cuptorul în mobilier și asigurați-vă că nu ați prins sau pus cablul de alimentare în contact cu piese ale cuptorului care se încălzesc.
2. Asigurați-vă că nu există contact între corpul cuptorului și pereții mobilierului și că există un spațiu de minimum 2 mm între unitățile adiacente.
3. Centrați cuptorul în mobilier astfel încât să existe un spațiu de minimum 5 mm între cuptor și pereții mobilierului care îl înconjoară. Figura 3.
4. Deschideți ușa și introduceți dopurile de plastic furnizate cu cuptorul în orificiile corespunzătoare. Figura 11.
5. Fixați cuptorul în mobilier folosind șuruburile furnizate, înfiletându-le în mobilier prin opritoare.



AVERTISMENT

Nu vă sprijiniți de ușa deschisă a cuptorului în timp ce parcurgeți pașii 4 și 5, deoarece

cuptorul nu este fixat în unitate și s-ar putea deplasa înainte, căzând pe podea.

Informații legate de mediu

ELIMINAREA AMBALAJULUI ECOLOGIC


Ambalajul este confecționat din materiale complet reciclabile, care pot fi întrebuințate în alte scopuri. Consultați consiliul local referitor la procedurile necesare pentru eliminarea acestor materiale.

Contactați consiliul local, serviciul de eliminare a deșeurilor menajere sau magazinul de unde ați cumpărat produsul pentru mai multe informații despre reciclarea aparatului.

ELIMINAREA PRODUSULUI



AVERTISMENT

Simbolul  de pe produs sau ambalaj indică faptul că acest aparat nu poate fi eliminat ca deșeu menajer obișnuit. Acesta trebuie predat la un punct de colectare a echipamentelor electrice și electronice pentru reciclare. Astfel, orice consecințe negative pentru mediu și sănătatea publică rezultate în urma manipulării necorespunzătoare pot fi evitate.

INFORMAȚII ENERGETICE





Testat pentru conformitatea cu cerințele 66/2014 (Design Eco) și reglementările 65/2014 (Etichetare energetică) în conformitate cu Regulamentul EN 60350-1.

Măsurătorile pentru consumul de energie efectuate în condiții diferite pot genera valori diferite de cele recomandate pentru cuptorul dumneavoastră.

Consultați Ghidul de utilizare care însoțește acest manual pentru a afla despre consumul de energie al cuptorului dumneavoastră.

Înainte de prima utilizare

În cuptor pot exista urme de grăsime și alte substanțe ca urmare a procesului de fabricație. Acestea trebuie îndepărtate procedând astfel:

1. Îndepărtați complet ambalajul cuptorului, inclusiv folia de protecție din plastic, dacă este cazul
2. Porniți cuptorul cu funcția  /  sau, dacă aceasta nu este disponibilă, cu funcția  /  la 200 °C timp de 1 oră. Consultați Ghidul

de utilizare care însoțește acest manual pentru a afla cum să faceți acest lucru.

3. Lăsați cuptorul să se răcească cu ușa deschisă pentru ca acesta să se aerisească și mirosurile din interior să fie eliminate.
4. După ce s-a răcit, curățați cuptorul și accesoriile.

În timpul primei utilizări, se vor produce fum și mirosuri. Prin urmare, bucătăria trebuie bine aerisită.

Alte instrucțiuni importante

Nu acoperiți fundul cuptorului cu folie de aluminiu, deoarece aceasta poate afecta performanța de preparare și poate deteriora interiorul emailat al cuptorului și interiorul

mobilierului de bucătărie.

Nu vărsați apă pe suprafața inferioară în timpul utilizării; aceasta poate deteriora emailul.

Este normală formarea condensului pe ușa cuptorului atunci când preparați mâncăruri cu un conținut ridicat de lichide.

Atunci când închideți ușa cuptorului în timpul preparării, puteți auzi aerul cum circulă

în interior. Acest efect este normal, datorită presiunii exercitate de închiderea ușii, care garantează etanșarea interiorului.

Accesorii

Nu așezați recipiente sau alimente pe fundul cuptorului. Folosiți întotdeauna tăvile și grătarele furnizate împreună cu cuptorul.

Pentru a prepara iaurt, așezați borcanele pe fundul cuptorului.

Pentru a prepara orice alte mâncăruri, așezați tava sau grătarul pe suporturile din cuptor.

1. Așezați-le între cele două șine ale suporturilor laterale sau pe oricare dintre suporturile detașabile, dacă există.
2. Grătarul și unele tăvi au caneluri de fixare, pentru a preveni scoaterea accidentală a acestora. Așezați aceste caneluri în partea din spate a cuptorului, cu fața în jos. Figura 4.
3. Suprafața grătarului pe care va fi plasat recipientul trebuie să rămână sub șinele laterale. Aceasta împiedică alunecarea accidentală a recipientului. Figura 5.
4. Tăvile au un mâner de prindere în partea din față pentru a facilita scoaterea lor. Așezați tava cu mânerul spre exteriorul cuptorului. Figura 6.

ASAMBLAREA SUPTURILOR TELESCOPE

Unele modele de cuptoare au un kit accesorii pentru suporturi telescopice.

Pentru a asambla suporturile telescopice pe suporturile cromate, procedați astfel:

Supporturile telescopice cu clemă rabatabilă



AVERTISMENT

Supporturile trebuie amplasate la nivelul 2, numărând de jos în sus. Figura 12.

1. Scoateți folia de protecție.
2. Prindeți clemele mari de pe șina superioară și extindeți suportul până când se fixează pe clemele mici de pe șina inferioară. Figura 12.
3. Veți auzi un clic atunci când suportul este fixat corect. Figura 13.
4. Adâncitura pentru fixarea tăvii/suportului trebuie să rămână în partea din față a cuptorului. Figura 13.

Supporturile telescopice cu clemă directă



AVERTISMENT

Suporturile cu o bară trebuie poziționate la nivelurile 1, 2, 3 și 5, numărând de jos în sus. Figura 14.

Suporturile cu două bare trebuie poziționate la nivelurile 1, 2 și 3, numărând de jos în sus. Figura 15.

În cuptoarele de 45 cm, suporturile telescopice sunt poziționate la nivelul 1. Figura 16.

1. Prindeți cleva de pe șina superioară la nivelul dorit. Figura 17.
2. Veți auzi un clic atunci când suportul este fixat corect. Figura 18.
3. Adâncitura pentru fixarea tăvii/suportului pentru grătar trebuie să rămână în partea din față a cuptorului. Figura 18.

Curățarea și întreținerea



AVERTISMENT

Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică înainte de orice operațiune.

CURĂȚAREA EXTERIORULUI CUPTORULUI ȘI A ACCESORIILOR

Curățați exteriorul cuptorului și accesoriile cu apă caldă cu săpun sau cu un detergent neutru.

Aveți deosebită atenție atunci când curățați suprafețe vopsite sau din oțel inoxidabil. Folosiți doar bureți sau lavete care nu zgârie.



ATENȚIE

Suporturile telescopice nu trebuie introduse în mașina de spălat vase. Aceasta va îndepărta unsoarea care permite alunecarea lor și suporturile se vor bloca, devenind inutile.

CURĂȚAREA INTERIORULUI CUPTORULUI

Curățați periodic interiorul cuptorului pentru a îndepărta urmele de grăsimi sau alimente, care pot cauza apariția fumului și a mirosurilor sau a petelor.

Folosiți perii de nailon sau bureți și apă caldă cu săpun pentru a curăța suprafețele emailate, precum fundul cuptorului. Curățați cuptorul atunci când este rece. Folosiți produse pentru curățarea cuptorului doar pe suprafețele emailate și urmați întotdeauna instrucțiunile producătorului.



AVERTISMENT

Nu curățați interiorul cuptorului folosind dispozitive de curățare cu aburi sau cu jet de apă sub presiune.

Nu folosiți bureți de curățare metalici, perii de sârmă sau orice instrument care poate zgâria emailul.

În timp, anumite tipuri de alimente precum roșiile, oțetul și mâncărurile preparate cu sare pot schimba culoarea emailului. Acest lucru este normal și nu afectează funcționarea cuptorului. Nu încercați să scoateți aceste pete folosind metode agresive precum cele descrise, deoarece acestea pot cauza deteriorarea permanentă a suprafeței.

Curățați periodic garnitura cuptorului pentru a îndepărta orice urme de grăsimi sau alimente. Aceasta va preveni deteriorarea și ruperea garniturii în timpul operațiunilor ulterioare de preparare a alimentelor.

Se recomandă curățarea acestei garnituri fără demontare.

Demontarea suporturilor laterale

1. Scoateți toate accesoriile din cuptor.
2. Desfaceți complet piulița din partea frontală a elementului de fixare (A), trageți suporturile spre înainte (B) și scoateți-le. Figura 19.

Asamblarea suporturilor

3. Introduceți adâncitura posterioară sub piulița de fixare posterioară.
4. Fixați piulița de fixare frontală (C) în adâncitura frontală a suportului. Figura 20.
5. Fixați suportul folosind piulița (D) și rotind-o până când este ajustată complet (E). Figura 20.

Demontarea panoului inferior



INFORMAȚII

Pentru a demonta panoul inferior, demontați mai întâi suporturile laterale urmând instrucțiunile descrise în secțiunea precedentă.

Apoi:

1. Scoateți șuruburile inferioare (A), apoi șurubul superior (B). Figura 21.
2. Pentru a asambla panoul inferior, procedați în ordine inversă.

**AVERTISMENT**

Pentru siguranța dumneavoastră, nu folosiți niciodată cuptorul fără panoul posterior montat (cel care protejează ventilatorul).

Cuptoarele cu grătar pliabil

Pentru a curăța partea superioară a cuptorului:

1. Lăsați cuptorul să se răcească.
2. Împingeți șina elementului de încălzire a grătarului (A) cu ambele mâini spre partea din spate a cuptorului, pentru a-l desprinde din piulița de fixare superioară (B). Figura 22.
3. Lăsați elementul să se desprindă și curățați partea superioară a cuptorului. Figura 23.
4. Apoi așezați la loc elementul de încălzire a grătarului în poziția inițială și procedați în ordine inversă.

Cuptoarele cu funcția Teka Hydroclean®

Consultați Ghidul de utilizare a cuptorului.

Cuptoarele cu funcția de autocurățare pirolitică

Consultați Ghidul de utilizare a cuptorului.

CURĂȚAREA UȘII CUPTORULUI

Pentru curățare facilă, ușa poate fi demontată. Pentru aceasta, urmați instrucțiunile pentru tipul de ușă a cuptorului dumneavoastră.

Demontarea/asamblarea ușii folosind balamaua de pe corpul cuptorului

1. Deschideți complet ușa cuptorului.
2. Blocați balamaua rotind mecanismele de fixare. Figura 24.

3. Aduceți ușa în poziția de blocare intermediară. Figura 25.
4. Țineți ușa cu ambele mâini de ambele laturi, ridicând-o și trăgând-o în afară până când balamalele se desprind complet, Figura 25.

Asamblarea ușii

5. Țineți ușa cu ambele mâini din partea de jos, de ambele laturi, introduceți brațele balamalelor în locașurile lor și lăsați ușa să coboare cât mai mult peste acestea. Figura 26.
6. Deschideți complet ușa cuptorului. Figura 26.
7. Aduceți mecanismele de fixare înapoi în poziția inițială.

**AVERTISMENT**

Asigurați-vă că ușa a fost introdusă până la capăt rotind mecanismele de fixare. În caz contrar, aceasta se poate bloca atunci când încercați să o închideți.

**INFORMAȚII**

Dacă mecanismele de fixare sunt dificil de rotit, folosiți un instrument plat pentru a le roti.

Demontarea/asamblarea ușii folosind balamaua de pe ușă

1. Deschideți complet ușa cuptorului.
2. Blocați balamaua rotind ambele mecanisme de fixare. Figura 27.
3. Aduceți ușa în poziția de blocare intermediară. Figura 28.
4. Țineți ușa cu ambele mâini de ambele laturi, ridicând-o și trăgând-o în afară până când balamalele se desprind complet. Figura 28

Pentru a asambla ușa, parcurgeți pașii în ordine inversă.

Demontarea/asamblarea panourilor interioare de sticlă ale ușii



AVERTISMENT

Dacă demontați panourile de sticlă cu ușa cuptorului montată, efectuați întotdeauna operațiunea cu balamaua în poziția de blocare intermediară. În caz contrar, ușa se va închide și panourile de sticlă nemontate se pot sparge și pot provoca vătămarea.



INFORMAȚII

Pentru a preveni acest lucru, scoateți panourile de sticlă cu ușa demontată, urmând instrucțiunile din secțiunea precedentă.

Pentru a preveni acest lucru, scoateți panourile de sticlă cu ușa demontată, urmând instrucțiunile din secțiunea precedentă.

1. Folosindu-vă degetele, apăsați butoanele din partea superioară a ambelor laturi ale ușii cuptorului. Figura 29.
2. Țineți-le apăsat și trageți de garnitura de plastic montată deasupra ușii. Figura 30.
3. Scoateți panourile de sticlă din ușă. Curățați-le folosind o soluție de curățare a geamurilor sau săpun și apă și o lavetă moale.



ATENȚIE

Accordați atenție ordinii și poziției panourilor de sticlă atunci când le scoateți, deoarece acestea trebuie reasamblate în aceeași ordine și poziție după ce le curățați.

4. După curățare, introduceți panoul cu numărul 3 în aceeași poziție, astfel încât marcajul TERMOGLASS imprimat pe acesta să fie vizibil, așa cum se arată în Figura 31.
5. În cazul cuptoarelor pirolitice, marcajul TERMOGLASS de pe panourile cu numerele 3 și 4 trebuie să fie vizibil, așa cum se arată în Figura 32.

6. Introduceți panoul cu numărul 2 cu partea imprimată orientată spre interiorul ușii.
7. Atașați la loc garnitura superioară a ușii, asigurându-vă că dispozitivele de fixare laterale intră în locașuri.



AVERTISMENT

Nu aprindeți niciodată cuptorul dacă unul dintre panourile de sticlă ale ușii lipsește.

SCHIMBAREA BECULUI CUPTORULUI



AVERTISMENT

Asigurați-vă că ați deconectat cuptorul de la rețeaua electrică înainte de a schimba becul.

Becul de schimb trebuie să reziste la temperaturi de până la 300 °C. Îl puteți comanda de la departamentul de service pentru asistență tehnică.

Schimbarea becului superior

1. Deșurubați lentila de sticlă a suportului becului. Figura 33.
2. Schimbați becul și montați la loc lentila de sticlă.

Schimbarea becului lateral

1. Ridicați lentila de sticlă a suportului becului folosind un instrument cu capăt plat. Figura 34.
2. Schimbați becul și reasamblați lentila de sticlă, asigurându-vă că totul este montat în poziția corectă.

Schimbarea lămpii cu LED

Apelați departamentul de service pentru asistență tehnică.

Depanarea

Această secțiune descrie câteva dintre cele mai frecvent întâlnite probleme care vă pot afecta

cuptorul, împreună cu cele mai comune cauze și soluții posibile.

Cuptorul nu mai funcționează

- Verificați conexiunea de alimentare.
- Verificați siguranțele și disjunctorul instalației dumneavoastră.
- Asigurați-vă că ceasul este în modul manual sau programat.
- Verificați poziția butonului de reglare a funcțiilor și a temperaturii.

Lumina interioară a cuptorului nu funcționează

- Schimbați becul.
- Verificați dacă acesta a fost montat corect, conform Instrucțiunilor de instalare.

Indicatorul luminos de încălzire nu se aprinde

- Selectați o temperatură.
- Selectați o setare.
- Acesta trebuie să se aprindă numai când cuptorul atinge temperatura selectată.

Cuptorul scoate fum în timpul utilizării

- Acest lucru este normal la prima utilizare.
- Curățați periodic cuptorul.
- Reduceți cantitatea de grăsimi sau ulei din tavă.
- Nu gătiți la temperaturi mai mari decât cele indicate în tabelul pentru preparare.

Nu se obțin rezultatele de preparare așteptate

- Verificați tabelele pentru preparare pentru informații despre funcționarea cuptorului.

Accesoriile și suporturile pentru rafturi sunt deteriorate

- Nu ați scos accesoriile și suporturile din cuptor în timpul ciclului de curățare pirolitică.
- Trebuie să le înlocuiți și să le scoateți din cuptor în timpul ciclurilor de curățare viitoare.


Culoarea emailului s-a schimbat sau au apărut pete

- Compoziția chimică a unor alimente poate determina modificări ale emailului.
- Acest lucru este normal și nu afectează proprietățile emailului.



Cuptorul este oprit, simbolul se aprinde și ușa nu se deschide


- Mecanismul de blocare a ușii este activat.
- Dezactivați mecanismul de blocare a ușii urmând instrucțiunile din Ghidul de utilizare furnizat împreună cu acest manual.



Cuptorul este pornit, simbolul se aprinde, dar ușa nu se deschide

- Mecanismul de blocare a ușii este activat.
- Rotiți butonul de reglare în poziția .


- Dezactivați mecanismul de blocare a ușii urmând instrucțiunile din Ghidul de utilizare furnizat împreună cu acest manual.
- Pentru a continua prepararea, selectați din nou funcția de preparare dorită.



Am rotit butonul de reglare în poziția  și am selectat un program de piroliză (P1, P2 sau P3), dar simbolul  clipește rapid și se aude o sonerie


- Ușa cuptorului nu este închisă corect, prin urmare nu poate fi blocată și procesul pirolitic a fost întrerupt.
- Verificați ușa și asigurați-vă că este închisă corect. Apoi aduceți butonul de reglare în poziția  și repetați secvența de activare a pirolizei.


Am rotit butonul de reglare în poziția  și am selectat un program de piroliză (P1, P2 sau P3), dar simbolul  nu se aprinde și cuptorul nu se încălzește

- Mecanismul de blocare a ușii nu funcționează, deși ușa este închisă corect.
- Apelați departamentul de service pentru asistență tehnică, deoarece mecanismul de blocare a ușii are o defecțiune.

Programul de piroliză s-a încheiat și cuptorul s-a răcit, dar ușa este blocată, iar simbolurile  și 0:00 clipeșc

- Nu ați rotit butonul de reglare în poziția  la terminarea programului de piroliză.
- Aduceți butonul de reglare în poziția  .

Butonul de reglare este în poziția  și ușa este încă blocată

- Cuptorul nu s-a răcit la limita sigură de temperatură.
- Lăsați cuptorul să se răcească și așteptați ca simbolul  să se stingă.

Specificații tehnice



AVERTISMENT

Dacă aceste probleme persistă în ciuda sfaturilor de mai sus, contactați departamentul de service pentru asistență tehnică.

Informați departamentul de service pentru asistență tehnică cu privire la tipul de problemă cu care vă confrunțați și transmiteți:

1. Numărul de serie (S-No).
2. Modelul aparatului (Mod.).

Aceste informații se găsesc pe plăcuța de identificare a cuptorului, amplasată lateral pe ușa deschisă.

Зміст. Установка і відхід

ІНСТРУКЦІЇ ПО ТЕХНІЦІ БЕЗПЕКИ.....	68	АКСЕСУАРИ	74
Електрична безпека	68	Телескопічні напямні.	
Безпека дітей	69	Установка	74
Безпека використання	69	Телескопічні спрямовувачі	
Безпека при чищенні і відході.....	70	з відкидним затиском	74
Безпека при використанні		Телескопічні спрямовувачі	
циклу піролітичного чищення	70	з прямим затиском.....	74
УСТАНОВКА	72	ЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД.....	75
Перед установкою	72	Зовнішнє очищення і чищення	
Установка в колону.....	72	аксесуарів духової шафи.....	75
Установка під столешницю	72	Чищення усередині духової шафи..	75
Електричне підключення	72	Зняти бічні опори	75
Установка духової шафи	72	Як встановити опори	75
ЕКОЛОГІЧНА ІНФОРМАЦІЯ.....	73	Зняти задню панель	75
Видалення екологічної упаковки.....	73	Духовка з відкидним грілем	76
Як вийняти апарат.....	73	Чищення дверець духової шафи	76
Енергетична ефективність.....	73	Зняття/установка дверцят	
ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ .	73	з петлями в корпусі.....	76
ІНШІ ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ.....	73	Зняття/установка дверей	
		з петлями в дверцях	76
		Зняття/установка	
		внутрішнього скла дверцят	77
		Заміна лампочки в духовці	77
		Заміна верхньої лампи.....	77
		Заміна бічної лампи.....	77
		Заміна світлодіодної лампи	77
		Якщо щось не працює.....	78
		Технічна інформація	79
		МАЛЮНКИ.....	106

ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Для здобуття максимальної віддачі від вашої духової шафи правильним і безпечним способом, уважно ознайомтеся з цією інструкцією. Зберігаєте це керівництво, щоб новий власник міг прочитати його.

Електрична безпека

- Для підключення духової шафи до електромережі, монтажник повинен використовувати кабель живлення типу H05RR-F, H05SS-F або H07RN-F. Схема підключення показана на малюнку 1.
- Духова шафа завжди має бути підключений до хорошого заземлення. Установка та підключення цього пристрою повинно відповідати чинним нормам.
- Апарат може бути встановлений на максимальній висоті в 2 м.
- Згідно правил з установки духової шафи, в стаціонарну проводку мають бути включені засоби повного відключення - диференційний автомат (згідно з навантаженням і з мінімальним зазором між контактами в 3 мм) за умов категорії перенапруження III, для відключення в екстрених випадках, при чищенні або заміні лампи. Забороняється проводити дріт заземлення через цей переривник.
- Цей автомат може бути замінений на штепсельну вилку, за умови, що вона буде доступна за нормальних умов експлуатації.
- Будь-які маніпуляції або ремонт апарату, включаючи заміну шнура живлення, повинно проводитися уповноваженими фахівцями служби технічної допомоги з використанням оригінальних запасних частин. Ремонт або маніпуляції проведені іншими особами можуть привести до пошкодження пристрою або несправностей, ставлячи під загрозу Вашу безпеку.

- В разі поломки, вимкніть вашу духовку.
- В цілях безпеки, в комбінованих з варильною поверхнею духовках, встановлення слід проводити лише згідно рекомендацій виробника.

Безпека дітей

- Не дозволяйте дітям наближатися до духової шафи під час приготування їжі або чищення методом піролізу, оскільки при цих роботах досягаються високі температури.
- Діти молодше 8 років можуть наближатися до духовки лише під постійним наглядом дорослих. Не дозволяйте дітям грати з пристроєм.
- Даний пристрій може використовуватись дітьми старше 8 років і особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, або недосвідченими особами лише у разі коли з ними була проведена відповідна підготовка по безпечному використанню пристрою і вони повністю зрозуміли усі ризики небезпеки.

Безпека використання

- При роботі духовки, дверцята завжди мають бути зачинені.
- Використовуйте духовку лише якщо вона встановлена всередину кухонних меблів (див. Установка духової шафи).
- Виробник не несе відповідальності за використання апарату для інших цілей, окрім приготування їжі в домашніх умовах.
- Не слід зберігати масла, жири і легко займисті матеріали усередині камери духової шафи, оскільки це може бути небезпечним при включенні духовки в роботу.
- Не слід притулятися або сидати на відкриті дверцята, оскільки це може призвести до їх поломки і поставити під загрозу вашу безпеку.
- Деко і грати мають систему для полегшення часткового витягання для обробки їжі. Завжди встановлюйте ці

аксесуари всередині духової шафи так, як вказано в розділі Аксесуари.

- Під час використання прилад нагрівається, для маніпуляцій усередині духової шафи завжди використовуйте захисні рукавички і уникайте контакту з гарячими елементами.
- Використовуйте лише оригінальний датчик виміру температури, встановлений всередині духової шафи (для моделей з цією функцією).

Безпека при очищенні і технічному обслуговуванні

- Для виконання будь-якого втручання слід відключити прилад від мережі.
- Для очищення духовки не слід використовувати чищення парою або водою під тиском.
- Не використовуйте гострі металеві шкребки, металеві мочалки і щітки, абразивні матеріали або порошки для чищення дверцят духовки. Це може пошкодити поверхню і розбити скло.
- Чищення і технічне обслуговування повинні виконуватися дорослими. Забороняється робити це дітям без нагляду.
- Щоб уникнути ударів електричним струмом, перш, ніж замінити лампу, переконайтеся що духовка шафа від'єднана від електромережі.
- Перед використанням піролізу, вийміть всі аксесуари і посуд з духової шафи, включаючи утримувачі для дек і телескопічні напрямні.
- Слід видалити будь-яку рідину, що розлилася, або надмірне забруднення, оскільки в процесі піролізу вони можуть спалахнути, що спричинить небезпеку виникнення пожежі.
- Для вашої безпеки ніколи не включайте духовку без задньої панелі, яка захищає вентилятор.

Безпека при використанні циклу піролітичного чищення

Перед початком циклу очищення:

- Увага: Вийміть всі аксесуари і посуд з духової шафи, включаючи хромовані опори для протівеней і телескопічні напрямні.
- Слід видалити будь-яку рідину, що розлилася, або надмірне забруднення, оскільки в процесі піролізу вони можуть спалахнути, що спричинить небезпеку виникнення пожежі.
- Видалите залишки забруднення з ущільнювача духовки.
- Для програмування циклу піролітичного очищення уважно дотримуйтеся інструкцій.

Під час процесу піролітичного очищення:

- Не залишайте ганчірки або будь-які інші тканинні предмети повішеними на ручці дверцят духовки, або у контакті з нею.
- В цілях безпеки і у випадках, коли духовка встановлена під стільницею, слід відключити варильну поверхню під час роботи духовки в режимі піролітичного чищення.
- Світло усередині духовки буде відключено і не може бути включеним.
- Духовку оснащено автоматичним аварійним механізмом блокування для уникнення відкриття дверцят під час циклу чищення. Не намагайтеся відкрити дверцята коли включено блокування.



ІНФОРМАЦІЯ

Дана інструкція описує загальні характеристики духових шаф, тому інформація може не точно збігатися з Вашою духовою шафою. Щоб дізнатися про можливості і специфічне оснащення Вашої моделі духовки, слід ознайомитися з Керівництвом з експлуатації, супроводжуючому ці інструкції.

Виробник залишає за собою право змінювати характеристики продукту для поліпшення його роботи.

Установка

Дана інформація призначена виключно для фахівців з монтажу, оскільки вони несуть відповідальність за установку і під'єднання до електричної мережі. Якщо Ви встановлюєте духовку самостійно, виробник не несе відповідальності за можливий збиток.

ПЕРЕД УСТАНОВКОЮ

- Для пересування духовки використовуйте бічні ручки. Ніколи не використовуйте ручку дверцят для підйому духової шафи.
- Не встановлюйте духовку за декоративними фасадами, це може призвести до перегріву.
- При установці духової шафи під стільницю, дотримуйтеся інструкцій з установки.
- В цілому слід уникати виступів (кріплень меблів, труб, розетки і т. д.) в задній частині меблевої шафи.
- Коли підключення до електромережі планується усередині меблів в яку буде встановлена піч слід робити це усередині затіненої області, як показано на мал. 2.
- Меблі, в які буде встановлена духовка і прилегли до неї меблі, повинні витримувати температури що перевищують 85° С.
- Слід неухильно дотримуватись інструкції з установки інакше ланцюг вентиляції духової шафи може заблокуватися, що викличе підвищення температур і пошкодження меблів, а також самого приладу.
- Для цього перевірте розміри меблів і зазори, які слід залишати в них згідно, вказаним нижче малюнкам:

Установка в колонну.

Духовка 60 см: Малюнок 7*.

Духовка 45 см: Малюнок 8*.

Установка під стільницю.

Духовка 60 см: Мал. 9*.

Духовка 45 см: Мал. 10*.



УВАГА

* Для установки **піролітичних духовок НЕ** слід робити отвір в меблях, що вказано затемненим полем.

ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ

Фахівець з монтажу повинен переконатися в тому, що:

- Напруга і частота мережі збігається з вказаним в Таблиці Характеристик.
- Електрична мережа може витримати максимальну потужність, вказану в Таблиці Характеристик.
- Після з'єднання перевірте правильне функціонування всіх електричних елементів духової шафи.

УСТАНОВКА ДУХОВОЇ ШАФИ

Для всіх духовок і після підключення до електромережі:

1. Встановіть духовку в меблеву шафу, переконавшись в тому, що шнур живлення не затиснутий і не знаходиться у контакті з елементами духовки, що нагріваються.
2. Зверніть увагу, щоб корпус духової шафи не знаходився у контакті із стінками меблевої шафи і що є зазор як мінімум в 2 мм по відношенню до прилеглих меблів.
3. Встановіть духовку в центр, так, щоб забезпечити мінімальну відстань в 5 мм між духовкою і дверцями прилеглих меблів. Малюнок 3.
4. Відкрийте дверці і вставте пластикові заглушки, що поставляються в комплекті, у відповідні отвори. Малюнок 11.
5. Прикріпіть духовку до меблевої шафи за допомогою гвинтів, що поставляються в комплекті, загвинтивши їх до меблів через заглушки.



УВАГА

* Для установки **піролітичних духовок НЕ** слід робити отвір в меблях, що вказано затемненим полем.

**УВАГА**

Не спирайтеся ліктем на відкриті дверці духовки під час кроків 4 і 5, оскільки

духовка ще не закріплена в меблях і може впасти на підлогу.

Екологічна інформація


ВИДАЛЕННЯ ЕКОЛОГІЧНОЇ УПАКОВКИ

Упаковка виготовлена з матеріалів, що повністю переробляються, і які можуть бути використані знов.

Для детальнішої інформації відносно утилізації апарату, слід звернутися до адміністрації вашого міста, в служби побутових відходів або в магазин, в якому Ви придбали апарат.

ЯК ВИЙНЯТИ АПАРАТ

**УВАГА**

Символ  на продукті або упаковці позначає що апарат не може розглядатися як звичайне побутове сміття. Слід передати його на пункт збору електричного і електронного устаткування для подальшої переробки. Таким чином ви допоможете уникнути можливих негативних наслідків для довкілля і суспільного здоров'я унаслідок неправильних маніпуляцій.





ЕНЕРГЕТИЧНА ЕФЕКТИВНІСТЬ

Тестування на задоволення вимог правил 66/2014 (екодізаїн) і 65 2014 (енергетична маркіровка), відповідно до нормативу EN 60350-1. Виміри споживання в різних умовах, можуть давати значення відмінні від показників вашої духової шафи.

Для того, щоб з'ясувати споживання енергії вашою духовкою, зверніться до керівництва з експлуатації, що супроводжує дану інструкцію.

Перед першим використанням

В процесі виробництва в духовці могли залишитися сліди жиру і інші забрудники, для їх видалення необхідно:

1. Видалити всю упаковку, включаючи захисні плівки (якщо є).
2. Встановіть на вашій духовці функцію  /  або при її відсутності  /  на 200° С протягом години.

3. Охолодіть духовку, відкривши дверцята, таким чином усередині не залишиться неприємних запахів.

4. Після охолодження, очистіть духовку і аксесуари.

Під час першого використання можуть з'явитися дим і запахи, тому необхідно забезпечити хорошу вентиляцію кухні.

Інші важливі інструкції

Не слід покривати дно духовки алюмінієвою фольгою, це може вплинути на приготування їжі і пошкодити емаль усередині духовки, або завдати збитку меблям вашої кухні.

Не слід наливати воду на дно духовки під час її роботи, оскільки це може пошкодити емаль.

При приготуванні блюд з високим вмістом рідини може утворитися конденсат на дверцятах духовки, це нормально.

При закриванні дверцят духовки під час приготування їжі ви можете почути легкий

свист повітря усередині. Це нормальний ефект, із-за тиску що надається дверцями при закритті для забезпечення герметичності усередині духовки.

Акcesуари

Не залишайте на дні духової шафи посуд або продукти харчування. Завжди використовуйте дека і решітку що поставляються в комплекті з духовкою.

Для приготування йогурту ви можете розмістити ємності безпосередньо на дні духової шафи.

Для приготування будь-якої іншої їжі, встановіть деко або решітку на напрямні, як це вказано нижче.

1. Між двома стрижнями бічних опор або на будь-яких телескопічних напрямних (якщо є).
2. Решітки і деякі дека мають стримуючі поглиблення для уникнення випадкового випадіння. Розмістіть ці поглиблення у бік задньої поверхні духовки і вниз. Малюнок 4.
3. Поверхня решітки, на якій встановлюється посуд повинен знаходитися нижче за бічні стрижні. Це дозволить запобігти випадковому ковзанню ємкості. Малюнок 5.
4. Дека забезпечені передніми фланцями для легшого виймання. Встановіть деко з цим фланцем у бік дверець духовки. Малюнок 6.

ТЕЛЕСКОПІЧНІ НАПРЯМНІ. УСТАНОВКА

У деяких моделях духових шаф є телескопічні спрямовувачі.

Щоб встановити телескопічні спрямовувачі на хромовані опори слід діяти як вказано нижче:

Телескопічні спрямовувачі з відкидним затиском



ВАЖЛИВО

Спрямовувачі мають бути розміщені на висоті 2, починаючи знизу. Мал. 12.

1. Видаліть захисну плівку.
2. Закріпіть великі затиски на верхньому стрижні і відкиньте спрямовувач до тих пір, поки маленькі затиски не зачепляться на нижньому стрижні. Мал. 12.
3. Коли спрямовувач встане на своє місце, Ви почуєте характерне клацання. Мал. 13.
4. Поглиблення для відмітки деко/решітка повинні залишатися в передній частині духової шафи. Мал. 13.

Телескопічні спрямовувачі з прямим затиском



ВАЖЛИВО

Спрямовувачі з простим витяганням можуть бути розміщені на висоті 1, 2, 3 і 5, починаючи знизу. Малюнок 14.

Спрямовувачі з подвійним витяганням можуть бути розміщені на висоті 1, 2 і 3, починаючи знизу. Малюнок 15.

Для духових шаф 45 см телескопічні спрямовувачі розташовуються на висоті 1. Малюнок 16.

1. Закріпіть затиск на верхньому стрижні бажаного рівня. Мал. 17.
2. Коли спрямовувач встане на своє місце, Ви почуєте характерне клацання. Мал. 18.
3. Поглиблення для відмітки деко/решітка повинні залишатися в передній частині духової шафи. Мал. 18.

Чищення і догляд



УВАГА

Для виконання будь-якого втручання слід відключити прилад від мережі.

ЗОВНІШНЄ ОЧИЩЕННЯ І ЧИЩЕННЯ АКСЕСУАРІВ ДУХОВОЇ ШАФИ

Слід чистити зовнішню поверхню і аксесуари теплою водою з милом або м'яким порошком.

З неіржавіючими або забарвленими поверхнями слід діяти обережно і мити їх лише губками або м'якою тканиною, щоб не подряпати їх.



ВАЖЛИВО

Не можна мити телескопічні спрямовувачі в посудомийній машині. Оскільки зникне мастило що сприяє м'якому переміщенню і вони стануть застрявати і не будуть більше зручні для користування.

ЧИЩЕННЯ УСЕРЕДИНИ ДУХОВОЇ ШАФИ

Регулярно очищайте внутрішню поверхню духової шафи для видалення залишків жиру або їжі, які пізніше можуть стати причиною появи диму і неприємного запаху або плям.

Духовку слід чистити охолодженою. Для емальованих поверхонь (наприклад, дно духовки) слід використовувати нейлонові щітки або губки з милом і теплою водою. Якщо ви використовуєте спеціальні продукти для чищення духовок, вони повинні підходити для емальованих поверхонь і необхідно суворо дотримуватись інструкцій виробника.



УВАГА

Не слід чистити внутрішню поверхню духовки за допомогою апаратів з парою або водою під тиском.

Також не слід використовувати металеві мочалки, щітки або будь-які інші предмети, які можуть подряпати емаль.

З часом деякі види продуктів, такі як помідори, оцет, запечені в солі продукти і ін. можуть викликати зміну кольору в емалі. Це нормально і не впливає на роботу духової шафи. Не намагайтеся видалити ці плями при допомозі агресивних засобів, згаданих вище, оскільки вони можуть пошкодити поверхню.

Слід регулярно чистити ущільнювач духовки для видалення слідів жиру або їжі. Це дозволить запобігти псуванню і тріщинам ущільнювача в майбутньому.

Рекомендується чистити ущільнювач не знімаючи його.

Зняття бічних опор

1. Вийміть аксесуари з духової шафи.
2. Повністю відкрутіть передню гайку (А), потягніть вперед опори (В) і зніміть їх. Малюнок 19.

Встановлення опор

3. Встановіть задній паз в задній затискній гайці.
4. Встановіть передню затискну гайку (С) в передній паз опори. Малюнок 20.
5. Складете опору з гайкою (D) і загорніть гайку до упору (Е). Малюнок 20.

Зняття задньої панелі



ІНФОРМАЦІЯ

Щоб видалити задню панель, необхідно спочатку зняти бічні опори згідно інструкціям з попереднього розділу.

Далі:

1. Зняти нижні гвинти (А), а потім гвинт верхньої (В). Мал. 21.
2. Щоб встановити задню панель, виконуйте дії в зворотньому порядку.



УВАГА

Для вашої безпеки ніколи не включаєте духовку без задньої панелі, яка захищає вентилятор.

Духовка з відкидним грилем

Для очищення верхньої частини духовки

1. Дочекайтеся коли духовка шафа охолоне.
2. Потягніть обома руками решітку гриля (А) у бік задньої частини духової шафи, до тих пір, поки не звільниться замочна гайка (В). Мал. 22.
3. Опустіть решітку гриля і очистіть верхню частину духової шафи. Мал. 23.
4. На завершення, знов встановіть решітку гриля у вихідне положення, виконуючи дії в зворотньому порядку.

Духовки з функцією Тека Hydroclean®

Будь ласка, зверніться до керівництва по експлуатації вашої духової шафи.

Духові шафи з функцією піролітичної очистки

Будь ласка, зверніться до керівництва по експлуатації вашої духової шафи.

ЧИЩЕННЯ ДВЕРЦЯТ ДУХОВОЇ ШАФИ

Для полегшення чищення дверцят їх можна зняти. Для цього дотримуйтеся інструкцій, відповідно до типу дверцят у вашій духовій шафі.

Зняття/установка дверцят з петлями в корпусі

1. Повністю відкрийте дверцят духової шафи.
2. Зафіксуйте петлі, обернувши гачки. Мал. 24.
3. Закривайте дверцята до положення блокування. Мал. 25.

4. Взнявшись за дверцята обома руками з боків, підніміть їх до тих пір, доки вони не зійдуть повністю з петель Мал. 25.

Монтаж дверцят

5. Взнявшись за дверцята обома руками в нижній частині, введіть кінці петель в гнізда і опустіть дверцята до упору. Мал. 26.
6. Повністю відкрийте дверцята духової шафи. Мал. 26.
7. Оберніть гачки у вихідне положення.



УВАГА

Уважно стежте за тим, щоб перш, ніж обернути гачки, дверці були повністю вставлені. Інакше, вона може заблокуватися при спробі закрити.



ІНФОРМАЦІЯ

Якщо гачки чинять великий опір, можна використовувати який-небудь плоский інструмент для того, щоб обернути їх.

Зняття/установка дверцят з петлями в дверцятах

1. Повністю відкрийте дверці духової шафи.
2. Зафіксуйте петлі, обернувши гачки. Мал. 27.
3. Закривайте дверцята до положення блокування. Мал. 28.
4. Взнявшись за дверці обома руками з боків, піднімайте їх до тих пір, доки вони не зійдуть повністю з петель духовки. Мал. 28.

Для установки дверець, проведіть дії в зворотньому порядку.

Зняття/установка внутрішнього скла дверець



УВАГА

Якщо ви виймаєте скло з дверцят, що встановлені в духовці, слід робити це завжди з петлями в заблокованому положенні. Інакше двері закриються і не зняте скло може розбитися і стати причиною травми.



ІНФОРМАЦІЯ

Щоб уникнути цього рекомендується зняти скло із знятих дверець слідуючи інструкціям в попередньому розділі.

Залежно від моделі духовка може мати 2, 3 або 4 скла. Дотримуйтесь інструкцій, що відповідають типу дверцят вашої духовки.

1. Натискуйте пальцями на кнопки у верхній частині обох сторін дверець духової шафи. Мал. 29.
2. Продовжуючи натискувати, потягніть за верхню частину дверцят. Мал. 30.
3. Витягніть скло з дверцят. Скло можна мити за допомогою спеціального засобу або мильною водою і м'якою тканиною.



УВАГА

Зверніть увагу на порядок і положення скла, коли ви знімаєте його, оскільки після очищення його слід встановити в такому ж порядку.

4. Після очищення, встановіть скло 3 в те ж положення і так, щоб віддрукований текст TERMOGLASS було видно так, як це показано на малюнку 31.
5. Для піролітичних духових шаф текст TERMOGLASS на склі 3 і 4 має бути видимим так, як це показано на малюнку 32.

6. Встановіть скло №2 друкарською стороною всередину дверцят.
7. Знов встановіть верхній замок дверець, переконавшись, що бічні кнопки входять в свої гнізда.



УВАГА

Ніколи не включаєте духовку, якщо не вистачає хоч би одного скла.

ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ В ДУХОВЦІ



УВАГА

Щоб замінити лампу, спочатку переконайтесь, що духовка шафа відключена від електромережі.

Лампочка на заміну має бути стійкою до температур до 300° С. Ви можете запитати її в сервісному центрі.

Заміна верхньої лампи

1. Відкрутіть скло з патрона. Мал. 33.
2. Замініть лампу і знову закрутіть скло.

Заміна бічної лампи

1. Зніміть скляну кришку за допомогою інструменту з плоским кінцем. Мал. 34.
2. Замініть лампочку і встановіть скляну кришку, переконавшись в тому, що вона встала на своє місце.

Заміна світлодіодної лампи

Зверніться в сервісний центр.

Якщо щось не працює

У цьому розділі ви знайдете деякі з найбільш поширених неполадок, які можуть

виникнути у вашій духовці, а також найбільш поширені причини і можливі рішення.

Духовка не працює

- Перевірте підключення до мережі.
- Перевірте запобіжники і обмежувач вашої мережі.
- Переконайтеся що годинник знаходиться в ручному режимі або запрограмований.
- Перевірте положення селектора функцій і температури.

Світло усередині духової шафи не включається

- Замініть лампу.
- Перевірте правильну збірку згідно інструкції з установки.

Не світиться індикатор нагріву

- Виберіть температуру.
- Виберіть функцію.
- Індикатор нагріву світиться лише коли духовка нагрівається до вибраної температури.

Виникнення диму під час експлуатації духової шафи

- Нормальний процес при першому використанні.
- Періодично очищайте духову шафу.
- Зменшіть кількість жиру або масла, що додається в деко.
- Не використовуйте вищі температури, ніж вказані в таблицях приготування їжі.

Незадовільний результат приготування їжі

- Перевірте таблиці приготування, для загального розуміння того, як працює ваша духовка.

Аксесуари і опори дек пошкоджені

- Вони не були вийняті перед процесом піролітичного чищення.
- Необхідно замінити їх на нові і виймати їх в подальших циклах очищення.


Колір емалі зазнав зміни або з'явилися плями

- Хімічний склад деяких продуктів може викликати ці зміни в емалі.
- Це нормальний процес, який не змінює властивості емалі.



Духова шафа вимкнена, а символ світиться і дверцята не відкриваються


- Включено блокування дверець.
- Відключіть блокування дверець відповідно інструкціям в керівництві по експлуатації вашої духовки що додається до даних інструкцій.



Духова шафа включена, а символ світиться і дверцята не відкриваються

- Включено блокування дверець.
- Оберніть перемикач функцій в положення .


- Відключіть блокування дверець сліду-ючи інструкціям в керівництві по експлуатації, що додається до даних інструкцій.
- Щоб продовжити приготування їжі, повторно оберіть бажану функцію.



Ручка селектора функцій встановлена в положення , вибрана програма піролізу P1, P2 або P3, проте символ  швидко блимає і звучить застережливий сигнал


- Дверці духовки погано закриті, неможливо заблокувати двері і вони заблокувалися в процесі піролізу.
- Перевірте дверцята і переконайтеся що вони добре закриті. Потім встановіть ручку селектора функцій в положення  і повторіть послідовність для включення піролізу.


Ручка селектора функцій встановлена в положення , вибрана програма піролізу P1, P2 або P3, проте символ  не світиться і духовка не нагрівається

- Вимикач дверцят не спрацював, не дивлячись на те, що вона добре закрита.
- Будь ласка, зв'яжіться із службою технічної допомоги, оскільки є неполадка у вимикачі дверцят.

Програма піролізу завершена і духовка холодна, проте дверцята заблоковані і на екрані символ  і 0: 00

- Ручка селектора функцій не була встановлена в належне положення  коли завершилася програма піролізу.
- Встановіть ручку селектора функцій в положення .

Ручка селектора функцій встановлена в положення , але дверці заблоковані

- Духовка не охолола до безпечної температури.
- Почекайте, поки температура впаде і символ  відключиться.

Технічна інформація



УВАГА

Якщо перелічені поради не допомогли і проблема залишається, зверніться в службу технічної підтримки.

Повідомте службі технічної допомогихарактер неполадки та:

1. Серійний номер (S-no).
2. Модель апарату (мод.).

Ця інформація знаходиться на маркувальній табличці характеристик вашої духовки, вона знаходиться збоку при відкритих дверцях духовки.

Pokyny k instalaci a údržbě – Obsah

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY.....	81	PŘÍSLUŠENSTVÍ	87
Elektrická bezpečnost.....	81	Montáž teleskopických výsuvů	87
Bezpečnost dětí	82	Teleskopické výsuvy se sklopným úchytem.....	87
Bezpečné používání trouby	82	Teleskopické výsuvy s přímým úchytem	87
Bezpečnost při čištění a údržbě.....	83	ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	88
Bezpečnost při používání pyrolytického čisticího cyklu.....	83	Čištění trouby zvenčí a čištění příslušenství.....	88
INSTALACE.....	85	Čištění trouby zevnitř.....	88
Před instalací	85	Montáž bočních podpěr.....	88
Instalace do skříňového sloupu....	85	Montáž podpěr	88
Instalace pod pracovní desku	85	Demontáž spodního panelu	88
Připojení elektřiny	85	Trouby se sklopným grilem	89
Instalace trouby	85	Čištění dvířek trouby.....	89
INFORMACE TÝKAJÍCÍ SE ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ	86	Demontáž/montáž dvířek s pantem na tělese trouby.....	89
Likvidace ekologického obalu	86	Demontáž/montáž dvířek s pantem na dvířkách.....	89
Likvidace výrobku	86	Demontáž/montáž vnitřní skleněné výplně dvířek.....	90
Údaje o spotřebě energie	86	Výměna žárovky osvětlení trouby.....	90
PŘED PRVNÍM POUŽITÍM	86	Výměna horní žárovky	90
DALŠÍ DŮLEŽITÉ POKYNY.....	86	Výměna postranní žárovky.....	90
		Výměna kontrolky LED.....	90
		Řešení potíží.....	91
		Technické parametry.....	92
		OBRÁZKY	106

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

V zájmu optimální výkonnosti vaší trouby a jejího bezpečného a správného provozu si pečlivě přečtete tyto pokyny. Tuto příručku si uschovejte, aby ji mohl číst i případný nový vlastník spotřebiče.

Elektrická bezpečnost

- Pro připojení trouby k elektrické síti by měl technik použít napájecí kabel typu H05RR-F, H05SS-F nebo H07RN-F. Schéma zapojení ukazuje obrázek 1.
- Trouba musí být vždy připojena k síti s řádným uzemněním a její instalace musí odpovídat platným předpisům.
- Spotřebič je určen k použití v nadmořské výšce maximálně 2 000 m.
- Při instalaci trouby je třeba v souladu s předpisy pro instalaci do pevné instalace začlenit prostředek pro úplné odpojení (v závislosti na přenášeném proudu a s minimálním rozestupem kontaktů 3 mm) na základě podmínek přepět'ové ochrany kategorie III, který má sloužit k odpojení zařízení v případě mimořádné události a při čištění zařízení nebo výměně žárovky. Za žádných okolností nesmí tímto spínačem procházet zemnicí vodič.
- Tento spínač může být nahrazen zásuvkou za podmínky, že je přístupná k běžnému použití.
- Jakékoli manipulace či opravy spotřebiče, včetně výměny napájecího kabelu, může provádět pouze pracovník autorizovaného servisu s využitím originálních náhradních dílů. Opravy či manipulace prováděné jinými osobami mohou způsobit poškození spotřebiče, případně způsobit jeho nesprávné fungování, což může ohrozit vaši bezpečnost.
- Pokud trouba nefunguje správně, odpojte ji od sítě.
- V případě kombinované trouby s možností instalace různých vrchních desek je v zájmu vyhnutí se případným rizikům

povolena instalace pouze vrchních desek doporučených výrobcem.

Bezpečnost dětí

- Nedovolte dětem přibližovat se k troubě, když je používána, případně když v ní probíhá pyrolytický čisticí cyklus, protože v takovou dobu může být trouba velmi horká.
- Dětem do 8 let je třeba bránit v přístupu ke spotřebiči s výjimkou případů, kdy jsou pod neustálým dohledem. Dětem není dovoleno hrát si se spotřebičem.
- Spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby postrádající příslušné zkušenosti či vědomosti pouze za podmínky, že jsou jim poskytnuty vhodné pokyny ohledně bezpečného používání spotřebiče, případně jsou pod dohledem, a dále pouze tehdy, když chápou příslušná rizika.

Bezpečné používání trouby

- Troubu je možné ovládat pouze tehdy, když jsou její dvířka zavřená.
- Troubu používejte pouze po instalaci do kuchyňského korpusu (viz instalace trouby).
- Výrobce nezodpovídá za použití trouby k jinému účelu, než k domácí přípravě pokrmů.
- Neskladujte v troubě olej, tuky ani žádné hořlavé látky. Mohlo by to být nebezpečné v případě zapnutí trouby.
- Neopírejte se o otevřená dvířka trouby ani na ně nesedejte. Mohlo by dojít k jejich poškození a vašemu poranění.
- Plech i rošt jsou vybaveny systémem pro snadné částečné vysunutí a manipulaci s potravinami. Toto příslušenství vždy vkládejte do trouby způsobem uvedeným v části Příslušenství.
- Při používání se trouba zahřívá, proto vždy, když provádíte jakékoli činnosti uvnitř trouby, používejte rukavice do trouby a dbejte, abyste se nedotkli topných těles.

- Uvnitř trouby používejte pouze teplotní sondu, která je součástí dodávky (týká se modelů, které jsou touto funkcí vybaveny).

Bezpečnost při čištění a údržbě

- Před jakoukoli operací odpojte spotřebič od napájení ze sítě.
- K čištění trouby nepoužívejte parní čističe ani tlakové vodní čističe.
- K čištění dvířek trouby nepoužívejte drátěnky, drátěné kartáče ani komerčně dostupné abrazivní práškové čisticí prostředky, protože byste jimi mohli poškrábat povrch dvířek, případně rozbít skleněnou výplň.
- Úkony uživatelského čištění a údržby by neměly provádět děti bez dozoru.
- Před výměnou žárovky se nejprve ujistěte, že je trouba odpojena od elektrické sítě pro vyloučení možnosti úrazu elektrickým proudem.
- Vyjměte všechno příslušenství a nádoby z trouby, včetně podpěr a/nebo teleskopických výsuvů.
- Očistěte troubu od jakýchkoli zbytků potravin nebo nadměrného znečištění, protože by mohlo během pyrolytického cyklu dojít ke vznícení.
- V zájmu své bezpečnosti nikdy nepoužívejte troubu bez instalovaného zadního panelu (který chrání ventilátor).

Bezpečnost při používání pyrolytického čisticího cyklu

Před spuštěním čisticího cyklu:

- **POZOR:** Vyjměte všechno příslušenství a nádoby z trouby, včetně podpěr a/nebo teleskopických výsuvů.
- Očistěte troubu od jakýchkoli zbytků potravin nebo nadměrného znečištění, protože by mohlo během pyrolytického cyklu dojít ke vznícení.
- Odstraňte veškeré nečistoty z těsnění trouby.
- Pečlivě dbejte pokynů týkajících se programování pyrolytického čisticího cyklu.

Během pyrolytického čisticího procesu:

- **Nenechávejte na rukojeti dvířkách trouby ani jinde v těsném kontaktu s troubou žádné utěrky ani jiné tkaniny.**
- **V případě, kdy je trouba instalována pod pracovní deskou, se z bezpečnostních důvodů během doby, kdy je trouba v pyrolytickém režimu, nesmí používat sporák.**
- **Vnitřní osvětlení trouby bude vypnuté a nebude možné je zapnout.**
- **Trouba je vybavena mechanismem bezpečnostního zámku, který brání otevření dvířek během čisticího cyklu. Nepokoušejte se otevřít dvířka, když je zámek aktivován.**



INFORMACE

Tato příručka popisuje obecné vlastnosti trouby, a proto nemusí v některých detailech odpovídat vašemu konkrétnímu modelu. Konkrétní vlastnosti a vybavení vaší trouby uvádí návod k obsluze, který byl též součástí dodávky.

Výrobce si vyhrazuje právo změnit vlastnosti výrobku za účelem zlepšení jeho fungování.

Instalace

Tyto informace jsou určeny výhradně pro osobu provádějící instalaci trouby, která odpovídá za její montáž a elektrické připojení. Výrobce nenese odpovědnost za možné škody, které mohou vzniknout, budete-li troubu instalovat svépomocí.

PŘED INSTALACÍ

- Pro manipulaci s troubou použijte úchyty na stranách. Ke zdvihání trouby nepoužívejte rukojeť na dvířkách.
- Neinstalujte troubu za dekorativní dvířka. V takovém případě by mohlo dojít k jejímu přehřátí.
- Při instalaci trouby pod pracovní desku dodržujte pokyny k instalaci.
- Obecně je třeba se vyhnout tomu, aby se v zadní části korpusu, do něhož se trouba instaluje, nacházely jakékoli vyčnívající objekty (zpevňující prvky nábytku, trubky, zásuvky apod.).
- Když se uvnitř korpusu, do něhož se trouba instaluje, nachází elektrická zásuvka, musí být v šedě vyznačené oblasti. Obrázek 2.
- Korpus, do něhož se trouba instaluje, a vedlejší skříňky musí být odolné vůči teplotám vyšším než 85° C.
- Je nutné přesně dodržet pokyny k instalaci. V opačném případě by mohlo dojít k zablokování větracího okruhu trouby, což by mohlo způsobit zahřátí na vysokou teplotu a poškození kuchyňského korpusu i spotřebiče.
- Pro tento účel zkontrolujte rozměry korpusu a rozměry otvorů, které je do korpusu třeba vyvrát, jak ukazují následující obrázky.

Instalace do skříňového sloupu

60cm trouba: Obrázek 7*.

45cm trouba: Obrázek 8*.



POZOR

* Při instalaci **pyrolytické trouby NESMÍTE** vrtat otvory do korpusu v šedě vyznačených zónách.

Instalace pod pracovní desku

60cm trouba: Obrázek 9*.

45cm trouba: Obrázek 10*.



VAROVÁNÍ

* Při instalaci **pyrolytické trouby NESMÍTE** vrtat otvory do korpusu v šedě vyznačených zónách.

PŘIPOJENÍ ELEKTRINY

Pracovník provádějící montáž se musí ujistit, že:

- Napětí a frekvence v síti odpovídají hodnotám vyznačeným na identifikačním štítku.
- Domácí elektroinstalace je schopná přenášet maximální výkon vyznačený na identifikačním štítku.
- Po připojení k napájení zkontrolujte, zda všechny elektrické součásti trouby fungují správně.

INSTALACE TROUBY

Pro všechny trouby. Po provedení elektrického připojení:

1. Umístěte troubu do korpusu a ujistěte se, že napájecí kabel není nikde zachycen ani není v kontaktu s díly trouby, které se zahřívají.
2. Ujistěte se, že těleso trouby není v kontaktu se stěnami korpusu a že vedlejší skříňky jsou ve vzdálenosti nejméně 2 mm.
3. Umístěte troubu do středu korpusu tak, aby mezi troubou a nábytkovými dvířky v jejím okolí bylo vždy nejméně 5 mm. Obrázek 3.
4. Otevřete dvířka a do příslušných otvorů nasadte plastové záslepky dodávané spolu s troubou. Obrázek 11.
5. Upevněte troubu ke korpusu pomocí vrutů, které jsou součástí dodávky. Do korpusu je zašroubujte skrz zářežky.



VAROVÁNÍ

Neopírejte se o dvířka trouby, když provádíte kroky 4 a 5, protože trouba není ke

korpusu upevněna a mohla by se posunout vpřed a spadnout na zem.

Informace týkající se životního prostředí


LIKVIDACE EKOLOGICKÉHO OBALU

Obal je vyroben z kompletně recyklovatelných materiálů, které je možné znovu použít. Informace o likvidaci těchto materiálů vám poskytne váš místní úřad.

LIKVIDACE VÝROBKU



VAROVÁNÍ

Symbol  na výrobku či obalu znamená, že toto zařízení nemůže být likvidováno jako součást běžného komunálního odpadu. Je třeba je odvézt do sběrného místa pro elektrická a elektronická zařízení, kde bude zajištěna jeho recyklace. Takto je možné se vyhnout jakýmkoli negativním dopadům na životní prostředí a veřejně

zdraví v důsledku nesprávného nakládání s odpadem.

Informace o recyklaci výrobku vám poskytne místní úřad, provozovatel služeb sběru komunálního odpadu nebo provozovna, kde jste výrobek zakoupili.

ÚDAJE O SPOTŘEBĚ ENERGIE





Testováno z hlediska splnění požadavků nařízení 66/2014 (Ekodesign) a 65/2014 (uvádění spotřeby energie) dle technické normy EN 60350-1.

Měření spotřeby energie prováděná za odlišných podmínek mohou mít jiné výsledné hodnoty, než jaké vykazuje vaše trouba.

Spotřebu energie vaší trouby uvádí návod k obsluze, který byl též součástí dodávky.

Před prvním použitím

V důsledku výrobního procesu se v troubě mohou nacházet stopy tuku a jiných látek. Tyto je třeba následujícím způsobem odstranit:

1. Odstraňte z trouby všechny obalové materiály, včetně jakýchkoli ochranných plastových materiálů.
2. Přepněte troubu na nastavení  /  nebo, pokud toto nastavení není k dispozici, na  /  při teplotě 200° C na dobu 1 hodiny.

Postup uvádí návod k obsluze, který byl též součástí dodávky.

3. Nechte troubu chladnout s otevřenými dvířky, aby dobře větrala a vyvětraly se všechny případné zápachy.
4. Po vychladnutí je třeba troubu i příslušenství vyčistit.

Během této první operace se bude vytvářet kouř a bude možné cítit různé zápachy. Proto je třeba zajistit dobré větrání kuchyně.

Další důležité pokyny

Nepřekrývejte dno trouby alobalem, protože to může mít dopad na výkonost při přípravě pokrmů a současně tak může dojít k poškození smaltovaného povrchu uvnitř trouby a vnitřku

korpusu kuchyňské linky.

Nelijte vodu na dno trouby, když se používá, mohlo by dojít k poškození smaltovaného povrchu.

Při tepelné úpravě pokrmů s vysokým obsahem vlhkosti je běžné, že vlhkost na dvířkách trouby kondenzuje.

Když zavíráte dvířka během přípravy pokrmu, je možné slyšet zvuk vzduchu uvnitř trouby.

Příslušenství

Nenechávejte žádné nádoby ani potraviny na dně trouby. Vždy používejte plechy a rošty dodávané s troubou.

Při přípravě jogurtu umístěte kelímky na dno trouby.

Chcete-li připravovat jakýkoli jiný pokrm, vložte do výsuvů uvnitř trouby plech nebo rošt.

1. Vložte je do drážek mezi bočními podpěrami nebo do teleskopických výsuvů, pokud je jimi trouba vybavena.
2. Rošt a některé plechy mají záchytné drážky, které brání jejich nezáměrnému vypadnutí. Je třeba, aby tyto drážky byly umístěny vzadu a směřovaly dolů. Obrázek 4.
3. Povrch roštu, na kterém bude stát nádoba, by měl být pod úrovní bočních vodicích drážek. To brání nezáměrnému sklouznutí nádoby. Obrázek 5.
4. Pro snazší manipulaci jsou plechy v přední části opatřeny úchytkou. Plech vkládejte do trouby tak, aby úchytky směřovaly ven. Obrázek 6.

MONTÁŽ TELESKOPICKÝCH VÝSUVŮ

Některé modely trouby mají jako příslušenství sadu teleskopických výsuvů.

Postup nasazení teleskopických výsuvů na chromované podpěry:

Tento efekt je normální a je způsoben tlakem, který vyvíjejí dvířka, když se zavírají, což je nutné pro dobré utěsnění otvoru trouby.

Teleskopické výsuvy se sklopným úchytem



VAROVÁNÍ

Výsuvy je nezbytné umístit do úrovně 2 počítáno odspodu. Obrázek 12.

1. Odstraňte ochrannou fólii.
2. Zahákněte velké úchyty za horní tyčku a otočte výsuvem tak, aby se zahákl menšími úchyty za spodní tyčku. Obrázek 12.
3. Při správném zajištění výsuvu se ozve cvaknutí. Obrázek 13.
4. Zářez pro zajištění plechu/podpěry musí být v přední části trouby. Obrázek 13.

Teleskopické výsuvy s přímým úchytem



VAROVÁNÍ

Normálně výsuvné výsuvy je nezbytné umístit do úrovně 1, 2, 3 a 5 počítáno odspodu. Obrázek 14.

Dvojitě výsuvné výsuvy je nezbytné umístit do úrovně 1, 2 a 3 počítáno odspodu. Obrázek 15.

V troubách o 45 cm se teleskopické výsuvy umísťují do úrovně 1. Obrázek 16.

1. Zachyťte úchyt na horní tyčku v požadované úrovni. Obrázek 17.
2. Při správném zajištění výsuvu se ozve cvaknutí. Obrázek 18.
3. Zářez pro zajištění plechu/roštu musí být v přední části trouby. Obrázek 18.

Čištění a údržba



VAROVÁNÍ

Před jakoukoli operací odpojte spotřebič od napájení ze sítě.

ČIŠTĚNÍ TROUBY ZVENČÍ A ČIŠTĚNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

Zvenčí troubu a příslušenství čistíte pomocí teplé mýdlové vody nebo jemným čistícím prostředkem.

Postupujte velmi opatrně, když čistíte povrchy z nerezové oceli nebo lakované povrchy. Používejte houbičky nebo hadříky, kterými povrch nepoškrábete.



POZOR

Teleskopické výsuvy se nesmí dávat do myčky nádobí. Došlo by tak k vymytí maziva, které jim umožňuje vysouvání, a proto by se výsuvy zablokovaly a nebylo by možné je již používat.

ČIŠTĚNÍ TROUBY ZE VNITŘÍ

Troubu pravidelně čistíte zevnitř. Zbavíte se tak zbytků tuku či jídla, které později mohou způsobovat kouř nebo zápach a vznik skvrn na povrchu.

K čištění smaltovaných povrchů, jako je například na dně trouby, používejte nylonové kartáče nebo houbičky s teplou mýdlovou vodou. Troubu čistíte pouze tehdy, když je chladná. Produkty určené k čištění trouby používejte pouze na smaltované povrchy a vždy postupujte podle pokynů výrobce.



VAROVÁNÍ

Nečistěte vnitřek trouby zařízením využívajícím páru ani tlakové vodní čištění.

Nepoužívejte drátěnky, drátěné kartáče ani žádné kuchyňské náčiní, které by mohlo poškrábat smaltovaný povrch.

Některé typy potravin, například rajčata, ocet či jídla pečená v solné krustě, mohou postupem času způsobit změnu zbarvení smaltovaného povrchu. Je to normální a nemá to žádný dopad na fungování trouby. Nepokoušejte se tyto skvrny odstraňovat pomocí agresivních postupů, například těch, které popisujeme, protože by mohlo dojít k trvalému poškození povrchu.

Pravidelně čistěte těsnění trouby a odstraňujte z něj všechny zbytky tuku či potravin. Předjedete tím poškození a porušení těsnění během dalšího používání.

Doporučuje se čistit těsnění, aniž byste je demontovali.

Demontáž bočních podpěr

1. Vyjměte všechno příslušenství z vnitřku trouby.
2. Zcela povolte matici v přední části upevňovacího prvku (A), vytáhněte podpěry směrem vpřed (B) a vyjměte je. Obrázek 19.

Montáž podpěr

3. Vložte zadní prohnutí do zadní upevňovací matice.
4. Přitáhněte přední upevňovací maticí (C) podpěry v místě předního prohnutí. Obrázek 20.
5. Zajistěte podpěru maticí (D) a otáčejte až do úplného seřízení (E). Obrázek 20.

Demontáž spodního panelu



INFORMACE

Chcete-li demontovat spodní panel, je třeba nejprve demontovat boční podpěry v souladu s pokyny stanovenými v předchozí části.

Poté:

1. Vyšroubujte spodní vruty (A) a následně horní vrut (B). Obrázek 21.
2. Při montáži spodního panelu postupujte analogicky, pouze v obráceném pořadí.

**VAROVÁNÍ**

V zájmu své bezpečnosti nikdy nepoužijte troubu bez instalovaného zadního panelu (který chrání ventilátor).

Trouby se sklopným grilem

Postup čištění horní části trouby.

1. Vyčkejte, než trouba vychladne.
2. Zatlačte na grilovací těleso (A) oběma rukama směrem dozadu. Tím se uvolní z horní upevňovací matice (B). Obrázek 22.
3. Nechte těleso poklesnout a očistěte horní část trouby. Obrázek 23.
4. Poté znovu vraťte grilovací těleso na své původní místo. Postupujte jako při demonstraci, jen v obráceném pořadí.

Trouby vybavené funkcí Teka Hydroclean®

Informace naleznete v návodu k obsluze.

Trouby vybavené samočisticí pyrolytickou funkcí

Informace naleznete v návodu k obsluze.

ČIŠTĚNÍ DVÍŘEK TROUBY

Pro snazší čištění je možné dvířka demontovat. Za tím účelem postupujte podle toho, jaký typ dvířek vaše trouba má.

Demontáž/montáž dvířek s pantem na tělese trouby

1. Dvířka trouby otevřete na maximum.
2. Zablokujte pant otočením západek. Obrázek 24.
3. Zavřete dvířka do uzamčené polohy. Obrázek 25.
4. Držte dvířka oběma rukama po stranách, nadzdvihněte je nahoru a vyklopte do úplně otevřené polohy, až se panty zcela rozpojí. Obrázek 25.

Montáž dvířek

5. Držte dvířka oběma rukama ze strany ve spodní části, vložte ramínka pantů do příslušných pouzder a nechte dvířka poklesnout do nejnižší polohy. Obrázek 26.
6. Dvířka trouby otevřete na maximum. Obrázek 26.
7. Otočte západky zpět do původní polohy.

**VAROVÁNÍ**

Při otáčení západek se ujistěte, že jsou dvířka dokonale nasazená. Pokud by tomu tak nebylo, mohla by se při pokusu o zavření zablokovat.

**INFORMACE**

Pokud se západkami nedá dobře otočit, použijte k jejich otočení plochý nástroj.

Demontáž/montáž dvířek s pantem na dvířkách

1. Dvířka trouby otevřete na maximum.
2. Zablokujte pant otočením obou západek. Obrázek 27.
3. Zavřete dvířka do uzamčené polohy. Obrázek 28.
4. Držte dvířka oběma rukama po stranách, nadzdvihněte je nahoru a vyklopte do úplně otevřené polohy, až se panty zcela rozpojí. Obrázek 28.

Při montáži dvířek postupujte stejně, provádějte pouze jednotlivé kroky v opačném pořadí.

Demontáž/montáž vnitřní skleněné výplně dvířek



VAROVÁNÍ

Pokud demontujete vnitřní skleněnou výplň dvířek, která jsou nasazená na troubě, je potřeba mít panty v zajištěné poloze. Pokud byste tento pokyn nedodrželi, mohla by se dvířka zavřít a neupevněná skleněná výplň by se mohla rozbít a způsobit vám zranění.



INFORMACE

Abyste této situaci předešli, demontujte skleněné výplně poté, co jste dvířka v souladu s pokyny uvedenými v předchozí části odmontovali.

V závislosti na modelu může mít vaše trouba 2, 3 nebo 4 skleněné výplně. Postupujte podle toho, jaký typ dvířek vaše trouba má.

1. Stiskněte prsty tlačítka nacházející se nahoře na obou stranách dvířek trouby. Obrázek 29.
2. Držte tlačítka stisknutá a zatáhněte za plastové těsnění nad dvířky. Obrázek 30.
3. Vyměňte ze dvířek skleněné výplně. Očistěte výplně prostředkem na čištění skla nebo mýdlem a vodou a měkkým hadříkem.



VAROVÁNÍ

Při vyjímání skleněných výplní věnujte pozornost jejich pořadí a umístění, protože po skončení jejich čištění je třeba je nasadit ve stejném pořadí a do stejných umístění.

4. Čistou skleněnou výplň č. 3 umístěte do původní polohy tak, aby označení TERMOGLASS, které je na ní vytištěné, bylo vidět tak, jak ukazuje obrázek 31.
5. U pyrolytické trouby musí být označení TERMOGLASS na výplních č. 3 a 4 vidět tak, jak ukazuje obrázek 32.

6. Vložte výplň č. 2 potíštěnou stranou směrem dovnitř do dvířek.
7. Znovu nasadte horní těsnění dvířek a ujistěte se, že boční západky jsou správně ve svých otvorech.



VAROVÁNÍ

Nikdy nezapínejte troubu, pokud ve dvířkách chybí kterákoli skleněná výplň.

VÝMĚNA ŽÁROVKY OSVĚTLENÍ TROUBY



VAROVÁNÍ

Než zahájíte postup výměny žárovky, ujistěte se, že je trouba odpojena od elektrické sítě.

Nová žárovka musí být určena pro prostředí o teplotě až 300° C. Žárovky si můžete objednat u oddělení technických služeb.

Výměna horní žárovky

1. Odšroubujte skleněný kryt žárovky a objímky. Obrázek 33.
2. Vyměňte žárovku a znovu nasadte skleněný kryt.

Výměna postranní žárovky

1. Vyklopte skleněný kryt žárovky a objímky pomocí plochého nástroje. Obrázek 34.
2. Vyměňte žárovku a znovu nasadte skleněný kryt. Ujistěte se, že vše správně sedí.

Výměna kontrolky LED

Volejte oddělení technických služeb.

Řešení potíží

V této části popisujeme některé nejčastější problémy, které mohou u vaší trouby nastat.

Uvádíme též nejčastější příčiny těchto problémů a možná řešení.

Trouba nefunguje

- Zkontrolujte elektrické připojení.
- Zkontrolujte pojistky a jistič instalace.
- Ujistěte se, že je časovač v manuálním nebo programovacím nastavení.
- Zkontrolujte polohu ovladače funkcí a teploty.

Světlo uvnitř trouby nesvítí

- Vyměňte žárovku.
- Zkontrolujte, zda je žárovka správně instalována v souladu s pokyny k instalaci.

Kontrolka indukující, že trouba hřeje, nesvítí

- Nastavte teplotu.
- Zvolte nastavení.
- Kontrolka by měla svítit pouze tehdy, když se trouba zahřívá na nastavenou teplotu.

Z trouby jde během použití kouř

- Během prvního použití je to běžné.
- Troubu pravidelně čistěte.
- Snižte množství tuku nebo oleje na plechu.
- Nepřipravujte pokrmy při teplotách vyšších, než jak se uvádí v tabulce pro přípravu pokrmů.

Není dosaženo očekávaných výsledků přípravy pokrmů

- Projděte si tabulky pro přípravu pokrmů, které poskytují určitou představu, jak trouba funguje.

Došlo k poškození příslušenství a podpěr

- Nevyjmuli jste z trouby příslušenství a podpěry během pyrolytického čisticího cyklu.
- Musíte je vyměnit a při čisticím cyklu je následně vždy z trouby vyjmout.

Barva smaltovaného povrchu se změnila, případně jsou na něm skvrny


- Chemické látky obsažené v některých potravinách mohou způsobovat změny smaltovaného povrchu.
- Je to normální a nemá to žádný dopad na funkční vlastnosti smaltovaného povrchu.



Trouba je vypnutá, symbol svítí a dvířka nejdou otevřít


- Je aktivován zámek dvířek.
- Deaktivujte zámek dvířek s využitím pokynů uvedených v návodu k obsluze, který byl součástí dodávky.



Trouba je zapnutá, symbol svítí, ale dvířka nejdou otevřít

- Je aktivován zámek dvířek.

- Otočte ovladačem do polohy .
- Deaktivujte zámek dvířek s využitím pokynů uvedených v návodu k obsluze, který byl součástí dodávky.
- Chcete-li pokračovat v přípravě pokrmu, musíte znovu vybrat požadovanou funkci.


Nastavil(a) jsem ovladač do polohy  a vybral(a) pyrolytický program (P1, P2 nebo P3), na displeji nyní rychle bliká symbol  a ozývá se bzučák



- Dvířka trouby nejsou správně zavřená, a proto není možné je zamknout, což brání spuštění pyrolytického programu.
- Zkontrolujte dvířka a ujistěte se, že jsou řádně zavřená. Poté nastavte ovladač do polohy  a opakujte sekvenci aktivace pyrolýzy.


Nastavil(a) jsem ovladač do polohy  a vybral(a) pyrolytický program (P1, P2 nebo P3), na displeji se ale nerozsvítil symbol  a trouba se nezahřívá


- Spínač dveří nefunguje, byť jsou dvířka správně zavřená.

- Volejte oddělení technických služeb, protože spínač dvířek je vadný.

Pyrolytický program skončil a trouba vychladla, ale dvířka jsou stále zamčená a na displeji bliká symbol  a indikace 0:00

- Po skončení pyrolytického programu jste neotočili ovladač do správné polohy .
- Otočte ovladačem do polohy .

Ovladač je v poloze  a dvířka jsou stále zamčená

- Trouba ještě nevychladla na bezpečnou teplotu.
- Vyčkejte, než trouba vychladne a symbol  zhasne.

Technické parametry



VAROVÁNÍ

Pokud se vám nepodaří tyto problémy s využitím našich tipů vyřešit, obraťte se na oddělení technických služeb.

Informujte oddělení technických služeb o tom, jaký problém máte, a dále uveďte:

1. Výrobní číslo (S-No)
2. Model spotřebiče (Mod.)

Tyto údaje uvádí identifikační štítek trouby, který naleznete ze strany dvířek, když je otevřete.

Návod na inštaláciu a údržbu – Obsah

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY	94	PRÍSLUŠENSTVO	100
Elektrická bezpečnosť.....	94	Montáž teleskopických výsuvov.....	100
Bezpečnosť detí.....	95	Teleskopické výsuvy	
Bezpečnosť pri používaní rúry	95	so skladacou sponou	100
Bezpečnosť pri čistení a údržbe	96	Teleskopické výsuvy	
Bezpečnosť pri používaní		s priamou sponou.....	100
pyrolytického čistiaceho cyklu.....	96	ČISTENIE A ÚDRŽBA	101
INŠTALÁCIA.....	98	Čistenie vonkajšej časti rúry	
Pred inštaláciou	98	a príslušenstva.....	101
Inštalácia do skrine		Čistenie vnútornej časti rúry	101
(stĺpcová inštalácia).....	98	Montáž bočných držiakov.....	101
Inštalácia pod pracovnú dosku.....	98	Montáž držiakov	101
Elektrické zapojenie	98	Demontáž spodného panela	101
Inštalácia rúry	98	Rúra so skladacím grilom.....	102
INFORMÁCIE PRE ŽIVOTNÉ		Čistenie dvierok rúry	102
PROSTREDIE	99	Demontáž / montáž dverí	
Likvidácia ekologického balenia	99	so závesom na tele	102
Likvidácia produktu	99	Demontáž / montáž dverí	
Energetické informácie	99	so závesom na dverách	102
PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	99	Demontáž / montáž interiérovej	
ĎALŠIE DÔLEŽITÉ POKYNY	99	sklenenej tabule dvierok.....	103
		Výmena žiarovky osvetlenia v rúre	103
		Výmena hornej žiarovky.....	103
		Výmena bočnej žiarovky	103
		Výmena LED lampy	103
		Riešenie problémov	103
		Technické špecifikácie	105
		OBRÁZKY	106

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Starostlivo si prečítajte tieto pokyny k bezpečnému a správ-
nemu získaniu maximálneho výkonu rúry. Uchovávajte tento
návod tak, aby ho mohol prečítať aj nový majiteľ.

Elektrická bezpečnosť

- Aby bolo možné pripojiť rúru k elektrickej sieti, technik by mal použiť napájací kábel H05RR-F, H05SS-F alebo H07RN-F. Schéma zapojenia je znázornené na obrázku 1.
- Rúra musí byť vždy pripojená k sieti s riadnym uzemnením a jej inštalácia musí byť v súlade s platnými predpismi.
- Tento prístroj je určený pre použitie do maximálnej nadmorskej výšky 2000 m.
- Pri inštalácii rúry, musí byť celkové odpojenie napájania začlenené do pevnej inštalácie v súlade s inštalačnými predpismi (prispôbosené odberu prúdu cez istič, s minimálnou medzerou medzi kontaktmi 3 mm) na báze kategórie ochrany proti prepätiu III, pre odpojenie v prípade núdze a pri čistení alebo výmene žiarovky. Za žiadnych okolností nesmie ochranný vodič prechádzať týmto ističom.
- Tento istič môže byť nahradený zástrčkou.
- Akákoľvek manipulácia alebo opravy, vrátane výmeny napájacieho kábla, by mali byť vykonané autorizovaným technikom s použitím originálnych náhradných dielov. Oprava alebo manipulácia prostredníctvom iných spoločností by mohla spôsobiť poškodenie zariadenia alebo spôsobiť poruchy, ktoré by mohli byť rizikové pre Vašu bezpečnosť.
- Ak rúra správne nefunguje, odpojte ju.
- Pri kombinovaní rúry s pracovnou doskou sa vyhnite potenciálnym rizikám, inštalujte iba tie rúry, ktoré sú odporúčané výrobcom.

Bezpečnosť detí

- **Nedovoľte deťom, aby sa dostali do blízkosti rúry pri používaní alebo počas čistiaceho cyklu pyrolýzou, pretože môže dosahovať veľmi vysokých teplôt.**
- **Deti do 8 rokov by mali byť držané v dostatočnej vzdialenosti od spotrebiča, pokiaľ nie sú pod neustálym dohľadom. Deťom by nemalo byť dovolené hrať sa so spotrebičom.**
- **Spotrebič je možné používať deťmi vo veku nad 8 rokov a osobami so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí, za predpokladu, že im boli poskytnuté zodpovedajúce pokyny alebo dohľad, ako bezpečne používať prístroj a chápu s tým spojené nebezpečenstvá.**

Bezpečnosť pri používaní rúry

- **Rúra musí byť vždy prevádzkovaná so zatvorenými dvermi.**
- **Rúru používajte až po inštalácii do kuchynskej linky (pozri Inštalácia rúry).**
- **Výrobca nie je zodpovedný za akékoľvek iné použitie rúry než na domácu prípravu pokrmov.**
- **Vo vnútri rúry neukladajte oleje, tuky alebo horľavé materiály. Môže to byť nebezpečné, ak je rúra zapnutá.**
- **Neopierajte sa ani neseďte na otvorených dvierkach rúry. Mohlo by dôjsť k ich poškodeniu a mohli by ste sa zraniť.**
- **Podnos a stojan majú jednoduchý systém pre jednoduchú manipuláciu s potravinami. Vždy umiestnite tieto doplnky do rúry, ako je uvedené v sekcii Príslušenstvo.**
- **Pri používaní sa rúra ohrieva, takže vždy používajte chňapku pre vykonávanie operácií vo vnútri rúry a nedotýkajte sa výhrevných telies.**
- **Vo vnútri rúry vždy používajte len dodaný snímač teploty (platí pre modely, ktoré majú túto funkciu).**

Bezpečnosť pri čistení a údržbe

- Pred každou operáciou odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- Na čistenie rúry nepoužívajte parné čističe ani tlakovú vodu.
- Na čistenie dvierok rúry nepoužívajte kovové drôtenky, drôtené kefy ani komerčne dostupné alebo abrazívne čistiace prášky, pretože môžu poškrabať povrch a spôsobiť prasknutie skla.
- Čistenie a údržba, ktoré majú byť vykonané používateľom, by nemali byť vykonané deťmi bez dozoru.
- Pred výmenou žiarovky, najprv skontrolujte, či je rúra odpojená od siete, aby sa zabránilo možnosti zásahu elektrickým prúdom.
- Odstráňte všetko príslušenstvo a riad z rúry, vrátane políc a teleskopických výsuvov.
- Vyčistíte akékoľvek usadeniny a špinu, použitím čistiaceho cyklu pyrolýzou by sa mohli vznietiť a mohlo by vzniknúť nebezpečenstvo požiaru.
- V zájmu své bezpečnosti nikdy nepoužívajte troubu bez instalovaného zadného panelu (ktorý chráni ventilátor).

Pre Vašu bezpečnosť, nikdy nepoužívajte rúru bez umiestnenia zadného panelu (ktorý chráni ventilátor).

- **POZOR:** Odstráňte všetko príslušenstvo a riad z rúry, vrátane políc a / alebo teleskopických výsuvov.
- Vyčistíte akékoľvek úniky alebo špinu, použitím čistiaceho cyklu pyrolýzou by sa mohli vznietiť a mohlo by vzniknúť nebezpečenstvo požiaru.
- Odstráňte všetky nečistoty z tesnenia rúry.
- Starostlivo postupujte podľa pokynov pre programovanie čistiaceho cyklu pyrolýzou.

Počas pyrolytického procesu čistenia:

- Nenechávajte žiadne handričky alebo tkaniny na rukoväti rúry ani v tesnom kontakte s ňou.

- V prípade, že rúra bola nainštalovaná pod pracovnou doskou, sa z bezpečnostných dôvodov v režime pyrolýzy nesmie používať.
- Vnútročné osvetlenie rúry zostane vypnuté a nie je možné ho zapnúť.
- Mikrovlnná rúra je vybavená bezpečnostným uzamykacím mechanizmom, ktorý zabraňuje otvoreniu dverí v priebehu čistiaceho cyklu. Nesnažte sa otvoriť dvere, keď je zámok aktivovaný.



INFORMÁCIA

Tento manuál popisuje všeobecné charakteristiky rúry, a tak nemusia zodpovedať v plnom rozsahu týmto rúram. Prečítajte si užívateľskú príručku sprevádzajúcu tento návod a zoznámte sa so špecifikáciami a vybavením rúry.

Výrobca si vyhradzuje právo na zmenu vlastností výrobku s cieľom zlepšiť jeho fungovanie.

Inštalácia

Táto informácia je určená výhradne pre inštalatéra, ktorý je zodpovedný za montáž a elektrické pripojenie. Výrobca neručí za prípadné spôsobené škody ak si inštalujete rúru sami.

PRED INŠTALÁCIOU

- Pre manipuláciu s rúrou použite úchyty po stranách. Nepoužívajte rukoväť rúry pre jej zdvihnutie.
- Neinštalujte rúru za dekoratívnymi dvermi. Môže dôjsť k jej prehriatiu.
- Pri inštalácii rúry pod pracovnú dosku postupujte podľa pokynov.
- Všeobecne platí, že je nutné sa vyvarovať vyčnievajúcim prvkom (výstuhu, potrubie, zásuvka základne atď.) na zadnej strane prístroja.
- Ak je základňa hlavnej zásuvky vo vnútri jednotky, v ktorej je nainštalovaná rúra, musí to byť vykonané v tieňovanej oblasti. Obrázok 2.
- Jednotka a susedné jednotky (v ktorej je nainštalovaná rúra) musia odolať teplotám vyšším ako 85°C.
- Pokyny k inštalácii musia byť prísne dodržiavané. Ak tomu tak nie je, ventilačný obvod rúry sa môže upchať, čo spôsobí vytvorenie vysokých teplôt, ktoré by mohli poškodiť kuchynskú linku a samotný prístroj.
- Pre tento účel, skontrolujte jednotku meraním a vyvŕtané otvory v jednotkách, ako je znázornené na nasledujúcich obrázkoch:

Inštalácia do skrine (stĺpcová inštalácia).

60 cm rúra: Obrázok 7*.

45 cm rúra: Obrázok 8*.

Inštalácia pod pracovnú dosku.

60 cm rúra: Obrázok 9*.

45 cm rúra: Obrázok 10*.



VÝSTRAHA

* Pri inštalácii **rúr s pyrolytickou funkciou, NEVŔTAJTE** žiadne otvory vo vnútri prístroja, kde sú tienené oblasti.

ELEKTRICKÉ ZAPOJENIE

Inštalatér musí zabezpečiť, aby:

- Sieťové napájacie napätie a frekvencia zodpovedali tomu, čo je vyznačené na identifikačnom štítku.
- Elektrická inštalácia v domácnosti vydržala maximálny výkon vyznačený na štítku.
- Po pripojení napájania skontroloval, či všetky elektrické časti rúry fungujú správne.

INŠTALÁCIA RÚRY

Pre všetky rúry. Po vykonaní elektrického pripojenia:

1. Umiestnite rúru do vnútra jednotky a zabezpečte, aby napájací kábel nebol o niečo zachytený alebo v kontakte s časťou rúry, ktorá je horúca.
2. Uistite sa, že telo rúry nie je v kontakte so stenami jednotky a že existuje minimálna medzera 2 mm medzi susednými jednotkami.
3. Vycentrujte rúru v jednotke tak, aby bola minimálna vzdialenosť 5 mm medzi rúrou a dverami nábytku, ktorý ju obklopuje. Obrázok 3.
4. Otvorte dvierka a vložte plastové zátky, dodávané s rúrou, do príslušných otvorov. Obrázok 11.
5. Pripevnite rúru k jednotke a utiahnite ich pomocou skrutiek.



UPOZORNENIE

* Pri inštalácii **rúr s pyrolytickou funkciou, NEVŔTAJTE** žiadne otvory vo vnútri prístroja, kde sú tienené oblasti.

**VÝSTRAHA**

Pri vykonávaní kroku 4 a 5 sa neopierajte o otvorené dverka rúry, pretože rúra nie je

pripevnená k jednotke a môže sa posunúť dopredu a spadnúť na zem.


INFORMÁCIE PRE ŽIVOTNÉ PROSTREDIE**LIKVIDÁCIA EKOLOGICKÉHO BALENIA**

Obal je vyrobený z úplne recyklovateľných materiálov, ktoré môžu byť použité pre iné účely. Konzultujte s miestnym úradom ohľadom postupov potrebných na likvidáciu týchto materiálov.

dopadu na životné prostredie a verejné zdravie.

Kontaktujte svoj miestny úrad, podnik zaoberajúci sa likvidáciou domového odpadu alebo predajcu, kde ste si produkt kúpili, ohľadne ďalších informácií o recyklácii spotrebiča.

LIKVIDÁCIA PRODUKTU**VAROVANIE**

Symbol  na výrobku alebo na obale znamená, že s týmto spotrebičom nemôže byť nakladané ako s domácim odpadom. Na ďalšiu recykláciu by mal byť spotrebič odvezený do zberného dvora určeného pre elektrické a elektronické zariadenia. Týmto spôsobom sa dá vyhnúť neodbornej manipulácii a akémukoľvek negatívnemu

ENERGETICKÉ INFORMÁCIE





Testované v súlade s požiadavkami 66/2014 (Ekodizajn) a 65/2014 (Energetické štítky) predpisov v súlade s normou EN 60350-1.

Meranie spotreby energie v rôznych podmienkach môže vykazovať rôzne hodnoty od tých indikovaných na rúre.

Pozrite sa do používateľskej príručky sprevádzajúcej tento návod aby ste sa dozvedeli o spotrebe energie Vašej rúry.

Pred prvým použitím

V dôsledku výrobného procesu sa môžu nachádzať v rúre stopy tuku a ďalších substancií. Tie by mali byť odstránené za použitia nasledujúceho postupu:

1. Odstráňte z rúry všetky obaly, vrátane ochranného plastu, pokiaľ existuje.
2. Zapnite Vašu rúru na  /  alebo ak toto nastavenie nie je k dispozícii, tak na  /  na teplotu 200°C po dobu 1 hodiny. Postup

nájdete v používateľskej príručke sprevádzajúcej tento návod.

3. Ochladzujte rúru s otvorenými dverkami tak, aby sa odvetrávala a odstránil sa tak zápach vo vnútri rúry.
4. Až rúra vychladne, očistite rúru a príslušenstvo

Počas tejto prvej operácie bude rúra produkovať dym a zápach. Kuchyňa by preto mala byť dobre vetraná.

Ďalšie dôležité pokyny

Neprikrývajte dno rúry hliníkovou fóliou, pretože to môže ovplyvniť výkon varenia, poškodiť smalt vo vnútri rúry a interiér Vašej kuchynskej linky.

Je normálne, že počas varenia potravín s vysokým obsahom kvapaliny sa na dverkách objaví kondenzácia.

Pri zatváraní dvierok, počas varenia, je možné počuť zvuk vzduchu vo vnútri rúry. Tento efekt je normálny v dôsledku tlaku vyvíjaného na

dvere, keď sú uzavreté a zaručujú utesnenie vnútorného priestoru rúry

Príslušenstvo

Nenechávajte žiadne nádoby alebo jedlo na dne rúry. Vždy používajte podnosy a stojany dodávané s rúrou.

Ak chcete pripraviť jogurt, umiestnite nádoby na dno rúry.

Pri varení akejkoľvek inej potraviny, vložte podnos alebo stojan na výsuv vo vnútri rúry.

1. Vložte ich do drážok medzi bočnými podporami alebo do teleskopických výsuvov, v prípade ak je nimi rúra vybavená.
2. Stojan a niektoré z podnosov majú retenčné drážky, aby im bránili náhodnému posunu. Umiestnite tieto drážky smerom k zadnej časti rúry, smerom nadol. Obrázok 4.
3. Povrch stojana, na ktorom bude položená nádoba, musí byť položený nižšie ako teleskopické výsuvy. Tým sa zabráni náhodnému kĺzaniu nádoby. Obrázok 5.
4. Podnosy sú vybavené úchytom na prednej strane s cieľom uľahčiť ich odobratie. Umiestnite podnos s úchytom smerujúcim von z rúry. Obrázok 6.

MONTÁŽ TELESKOPICKÝCH VÝSUVOV

Niektoré modely rúry majú k dispozícii sadu teleskopických výsuvov.

Pre montáž teleskopických výsuvov na chrómových podperách postupujte nasledovne:

Teleskopické výsuvy so skladacou sponou.



VÝSTRAHA

Výsuvy musia byť umiestnené do úrovne 2, vychádzajúc zo spodu. Obrázok 12.

1. Odstráňte ochrannú fóliu.
2. Zaháknite veľké úchyty za horné drážky a otočte výsuvom tak, aby sa zaháknul menšími úchytmi za spodnú drážku. obrázok 12.
3. Budete počuť „cvaknutie“, keď je výsuv správne zabezpečený. Obrázok 13.
4. Drážka pre zaistenie podnosu/držiaka musí zostať v prednej časti rúry. Obrázok 13.

Teleskopické výsuvy s priamou sponou



VÝSTRAHA

Vychádzajúc zo spodu, jednoduché vysúvacie výsuvy musia byť umiestnené vo výške 1, 2, 3 a 5. Obrázok 14.

Vychádzajúc zo spodu, dvojité vysúvacie výsuvy musia byť umiestnené vo výške 1, 2 a 3. Obrázok 15.

V 45 cm rúre, sú teleskopické výsuvy umiestnené vo výške. Obrázok 16.

1. Zaveste sponu na hornú drážku na požadovanú úroveň. Obrázok 17.
2. Budete počuť „cvaknutie“, keď je výsuv správne zabezpečený. Obrázok 18.
3. Drážka pre zaistenie podnosu/držiaka musí zostať v prednej časti rúry. Obrázok 18.

Čistenie a údržba



VÝSTRAHA

Pred každou operáciou, odpojte spotrebič od elektrickej siete.

ČISTENIE VONKAJŠEJ ČASTI RÚRY A PRÍSLUŠENSTVA

Vonkajšiu časť rúry a príslušenstva čistite s teplou mydlovou vodou alebo s jemným čistiacim prostriedkom.

Dbajte na zvýšenú opatrnosť pri čistení nerezovej ocele alebo lakovaných povrchov. Používajte len špongie alebo handričky, ktoré nepoškrábajú povrch.



UPOZORNENIE

Teleskopické výsuvy nesmú byť umiestnené do umývačky riadu. Došlo by tak k vymytiu maziva, ktoré im umožňuje vysúvanie, a preto by sa výsuvy zablokovali.

ČISTENIE VNÚTORNEJ ČASTI RÚRY

Pravidelne čistite vnútro rúry, aby sa odstránili stopy tuku alebo potravín, ktoré môžu neskôr uvoľňovať dym a zápach a viesť k vytvoreniu škvŕn.

Na čistenie smaltovaných povrchov ako je spodná časť rúry, použite nylonové kefy alebo špongie s teplou vodou a mydlom. Rúru vyčistíte, až keď je studená. Použite čistiace prostriedky určené len na smaltované plochy a vždy postupujte podľa pokynov výrobcu.



VÝSTRAHA

Neumývajte vnútro rúry s parou alebo s tlakovou vodou.

Nepoužívajte kovové drôtenky, drôtené kefy alebo akýkoľvek riad, ktorý môže poškrábať smalt.

V priebehu času, niektoré druhy potravín, ako sú paradajky, ocot a solené upečené jedlá, môžu spôsobiť zmenu farby smaltu. To je normálne a nemá to vplyv na fungovanie rúry. Nesnažte sa odstrániť tieto škvŕny pomocou agresívnych metód, ako už bolo opísané, pretože by to mohlo spôsobiť trvalé poškodenie povrchu.

Pravidelne čistite tesnenie rúry, aby sa odstránili všetky stopy tuku alebo potravín. Tým sa zabráni poškodeniu a lámaniu tesnenia počas varenia.

Je vhodné čistiť toto tesnenie bez jeho odobratia.

Demontáž bočných držiakov

1. Odstráňte z rúry všetko príslušenstvo.
2. Úplne uvoľnite maticu v prednej časti upevňovacieho prvku (A), vyťahnite držiaky dopredu (B), a odoberte ich. Obrázok 19.

Montáž držiakov

3. Vložte zadnú drážku do zadnej upevňovacej matice.
4. Pripevnite prednú upevňovaciu maticu (C) na prednej drážke držiaka. Obrázok 20.
5. Zaisťte držiak s maticou (D) a otáčajte s ňou, kým nie je úplne dotiahnutá (E). Obrázok 20.

Demontáž spodného panela



INFORMÁCIA

Pred demontážou spodného panela, najprv musíte demontovať bočné držiaky podľa pokynov uvedených v predchádzajúcej časti.

Potom:

1. Odstráňte spodné skrutky (A) a potom hornú skrutku (B). Obrázok 21.
2. Pre montáž spodného panela postupujte v opačnom poradí.



VAROVANIE

V záujme svojej bezpečnosti, nikdy nepoužívajte rúru bez inštalovaného zadného panela (ktorý chráni ventilátor).

Rúra so skladacím grilom

Čistenie hornej časti rúry:

1. Počkajte, až kým rúra nie je studená.
2. Zatláčte drážky grilovacieho telesa (A) s oboma rukami smerom k zadnej časti rúry, aby sa uvoľnili z hornej upevňovacej matice (B). Obrázok 22.
3. Ponechajte výhrevný prvok voľne visieť a vyčistite hornú časť rúry. Obrázok 23.
4. Potom vložte grilovacie teleso späť na svoje miesto, do svojej pôvodnej polohy a s montážou pokračujte v opačnom poradí.

Rúry s funkciou Teka Hydroclean®

Prosím, prečítajte si Používateľskú príručku.

Rúry s pyrolytickou samočistiacou funkciou

Prosím, prečítajte si Používateľskú príručku.

ČISTENIE DVIEROK RÚRY

Pre jednoduché čistenie je možné dvierka demontovať. Ak to chcete urobiť, postupujte podľa pokynov pre príslušný typ dverí, ktoré má Vaša rúra.

Demontáž / montáž dverí so závesom na tele

1. Plne otvorte dvierka rúry.
2. Zabkokuje záves otočením západiek. Obrázok 24.
3. Zatvorte dvere do uzamknutej polohy. Obrázok 25.
4. Uchopte dvere oboma rukami podržaním na oboch stranách, zdvihnite a vytiahnite

dvierka rúry, kým nie sú závesy úplne oddelené Obrázok 25.

Vykonajte montáž dverí

5. Uchopte dvere oboma rukami v dolnej časti po stranách, vložte kĺbové ramená do svojich puzdiel a nechajte dvere klesnúť tak hlboko, ako to len pôjde. Obrázok 26.
6. Plne otvorte dvierka rúry. Obrázok 26.
7. Otočte západky späť do svojej pôvodnej polohy.



VÝSTRAHA

Uistite sa, že otočením západiek sú dvere úplne zasunuté. Ak tomu tak nie je, môže sa stať, že sa zablokujú pri pokuse o ich zatvorenie.



INFORMÁCIA

Ak západky idú ťažko otočiť, použite plochý nástroj, aby sa otočili.

Demontáž / montáž dverí so závesom na dverách

1. Plne otvorte dvierka rúry.
2. Zabkokuje záves otočením oboch západiek. Obrázok 27.
3. Zatvorte dvere do uzamknutej polohy. Obrázok 28.
4. Uchopte dvere oboma rukami podržaním na oboch stranách, zdvihnite a vytiahnite dvierka rúry, kým nie sú závesy úplne oddelené Obrázok 28.

Pre montáž dverí, vykonajte kroky v opačnom poradí.

Demontáž / montáž interiérovej sklenenej tabule dvierok



VÝSTRAHA

Demontáž sklenených tabúľ s dverami rúry vykonávajte vždy so závesom, ktorý je v zablokovanej polohe. Pokiaľ tak neučinite, dvere sa zatvoria, neodmontované sklenené tabule môžu prasknúť a spôsobiť zranenie.



INFORMÁCIA

Aby sa tomu zabránilo, demontáž sklenených tabúľ s dvierkami vykonajte podľa pokynov uvedených v predchádzajúcej časti.

V závislosti od modelu, rúra môže mať 2, 3 alebo 4 sklenené tabule. Postupujte podľa pokynov pre príslušný typ dverí, ktoré má Vaša rúra.

1. Použitím prstov stlačte tlačidlá umiestnené v hornej časti po oboch stranách dverí rúry. Obrázok 29.
2. Držte ich stlačené a vyťahnite plastové tesnenie nad dverami. Obrázok 30.
3. Odoberte sklenené tabule od dverí. Vyčistite ich čističom na sklo alebo mydlovou vodou a mäkkou handričkou.



VÝSTRAHA

Dávajte pozor na poradie a umiestnenie sklenených tabúľ pri ich demontáži, pretože po ich vyčistení, musia byť namontované v rovnakom poradí a na rovnaké pozície.

4. Akonáhle sú čisté, vložte tabuľu č. 3 do pôvodnej polohy tak, aby bol na nej vidieť nápis TERMOGLASS, ako je to znázornené na obrázku 31.
5. V rúrach s funkciou pyrolýzy musí byť viditeľné označenie TERMOGLASS na tabuliach č. 3 a 4, ako je to znázornené na obrázku 32.

6. Vložte tabuľu č. 2 potlačenou časťou smerom k vnútornej strane dverí.
7. Znovu pripevnite horné tesnenie dverí a uistite sa, že bočné výstupky zapadajú do ich krytov.



VÝSTRAHA

Nikdy nezapínajte rúru, ak niektorá zo sklenených tabúľ na dverách chýba.

VÝMENA ŽIAROVKY OSVETLENIA V RÚRE



VÝSTRAHA

Uistite sa, že pred výmenou žiarovky bola rúra odpojená od elektrickej siete.

Vymenená žiarovka musí odolať teplotám až do 300°C. Môžete si ich objednať v servisnom stredisku.

Výmena hornej žiarovky

1. Odskrutkujte sklený kryt držiaka žiarovky. Obrázok 33.
2. Vymeňte žiarovku a namontujte sklený kryt.

Výmena bočnej žiarovky

1. Zdvihnite držiak skleneného krytu žiarovky s plochým koncom nástroja. Obrázok 34.
2. Vymeňte žiarovku, namontujte sklený kryt a uistite sa, že všetko je umiestnené do správnej polohy.

Výmena LED lampy

Zavolajte technickú pomoc servisného oddelenia.

Riešenie problémov

Táto časť opisuje niektoré z najčastejších problémov, ktoré môžu ovplyvniť Vašu rúru,

spolu s najčastejšími príčinami a možnými riešeniami.

Rúra nefunguje

- Skontrolujte pripojenie k napájaniu.
- Skontrolujte poistky a istič Vašej inštalácie.
- Uistite sa, že časovač je buď v manuálnom alebo v naprogramovanom nastavení.
- Skontrolujte nastavenú úroveň a teplotu.

Vnútorne svetlo sa nerozsvieti

- Vymeňte žiarovku.
- Skontrolujte, či bola správne nainštalovaná, ako je to uvedené v návode na montáž.

Vyhrievacia kontrolka sa nerozsvieti

- Nastavte teplotu.
- Vyberte nastavenie.
- Kontrolka by mala svietiť, len keď sa rúra zahrieva na zvolenú teplotu.

Rúra počas používania dymí

- Pri prvom použití je to normálne.
- Rúru pravidelne čistite.
- Znížte množstvo tuku alebo oleja na podnose.
- Nevarte pri teplotách vyšších, ako je uvedené v tabuľke pečenia.

Očakávané výsledky varenia nie sú dosiahnuté

- Pozrite sa do tabuľky varenia, ktorá slúži ako pomôcka, ako Vaša rúra pracuje.

Moje príslušenstvo a policové držiaky sú poškodené

- Počas pyrolytického čistiaceho cyklu ste neodobrali príslušenstvo a držiaky.
- Musíte ich nahradiť a odoberať v priebehu nasledujúcich čistiacich cyklov.


Farba smaltu sa zmenila alebo sa objavili škvrny



- Chemické zloženie niektorých potravín môže spôsobiť zmeny v smalte.
- To je normálne. Nepoškodzuje vlastnosti smaltu.


Rúra je vypnutá, rozsvieti sa symbol a dverka sa neotvoria



- Je aktivovaný zámok dverí.
- Deaktivujte zámok dverí podľa pokynov v používateľskej príručke.

Rúra je zapnutá, rozsvieti sa symbol ale dverka sa neotvoria


- Je aktivovaný zámok dverí.
- Otočte otočný ovládač do polohy  .
- Deaktivujte zámok dverí podľa návodu v používateľskej príručke.
- Ak chcete pokračovať vo varení, znovu zvolte požadovanú funkciu pečenia.



Otočil som otočný ovládač do polohy  a vybral som program pyrolýzy (P1, P2 alebo P3), ale symbol  rýchlo bliká a bzučiak bzučí


- Dvierka rúry nie sú správne zatvorené, takže sa dvierka nedajú zamknúť a pyrolytický proces bol zablokovaný.
- Skontrolujte dvere a skontrolujte, či sú správne zatvorené. Potom nastavte ovládač do polohy  a opakujte sekvenciu pre aktiváciu pyrolýzy.


Otočil som ovládač do polohy  a vybral program pyrolýzy (P1, P2 alebo P3), ale symbol  sa nerozsvieti a rúra sa nezahrieva

- Spínač dverí nefunguje, aj keď sú dvierka správne zatvorené.
- Zavolajte technickú pomoc servisného strediska, pretože ide o poruchu snímača vo dverách.

Pyrolitický program bol ukončený a rúra je vychladená, ale dvere sú zamknuté a bliká symbol  a 0:00,

- Po ukončení programu pyrolýzy ste neo-točil otočný ovládač do požadovanej polohy  .
- Nastavte ovládač do polohy  .

Otočný ovládač je v polohe  a dvierka sú stále zamknuté

- Rúra nie je vychladená na hranicu bezpečnej teploty.
- Počkajte, kým rúra vychladne a vypne sa symbol .

Technické špecifikácie



VÝSTRAHA

Ak tieto problémy pretrvávajú aj napriek týmto tipom, obráťte sa na technické servisné oddelenie.

Informujte technické oddelenie o druhu problému, s ktorým sa stretávate a poskytnite:

1. Sériové číslo (S-No)
2. Model spotrebiča (Mod.)

Táto informácia je na identifikačnom štítku rúry, ktorý je na jednej strane otvorených dverí.

FIG. 1

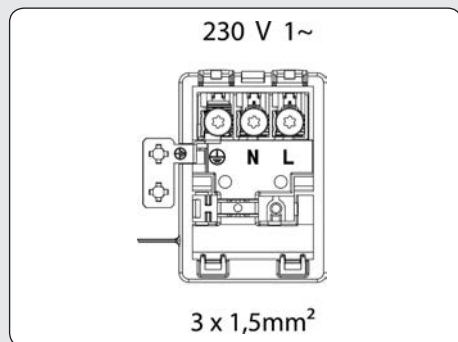


FIG. 2

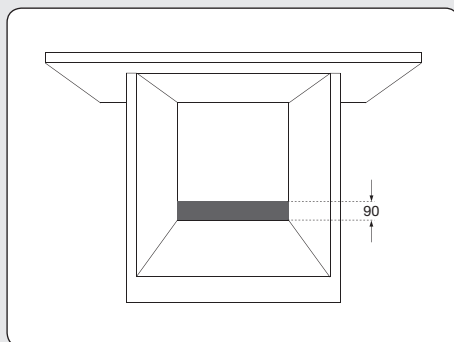


FIG. 3

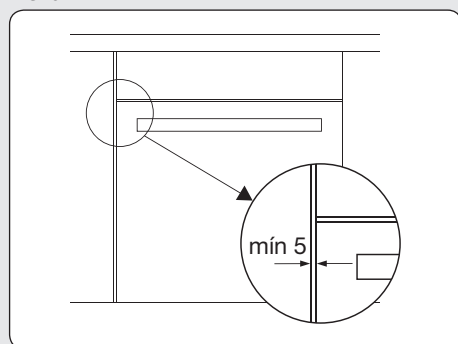


FIG. 4

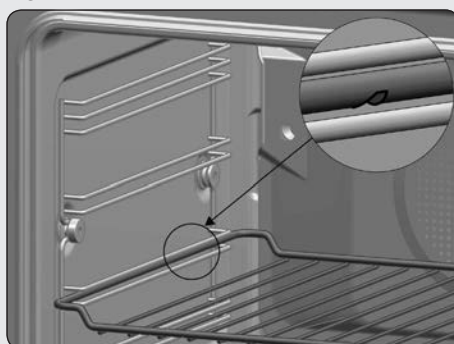


FIG. 5

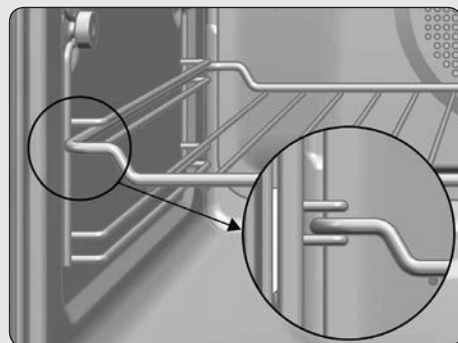


FIG. 6

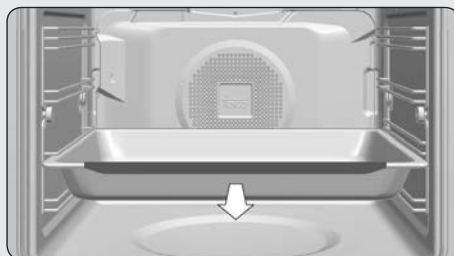


FIG. 7

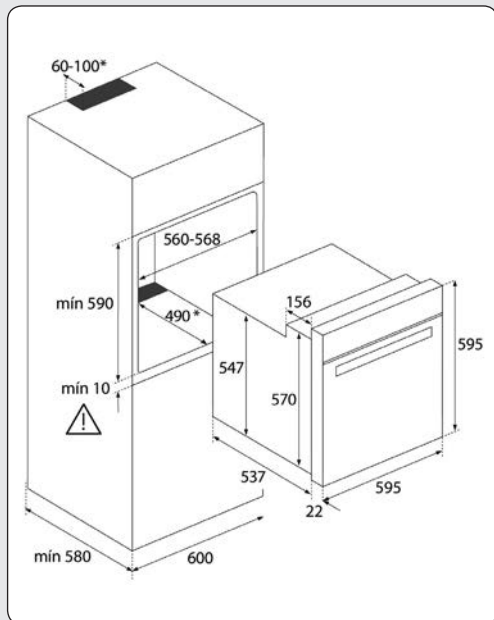


FIG. 8

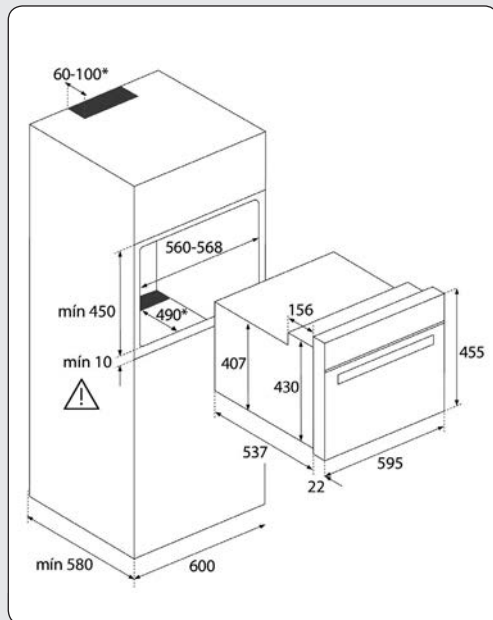


FIG. 9

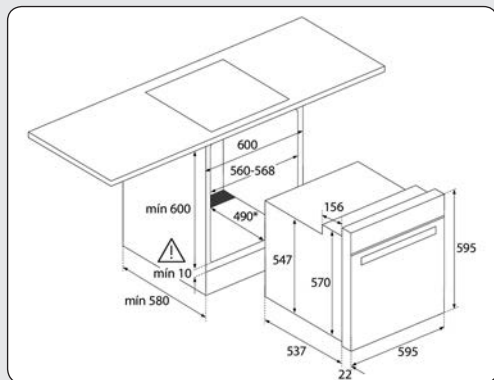


FIG. 10

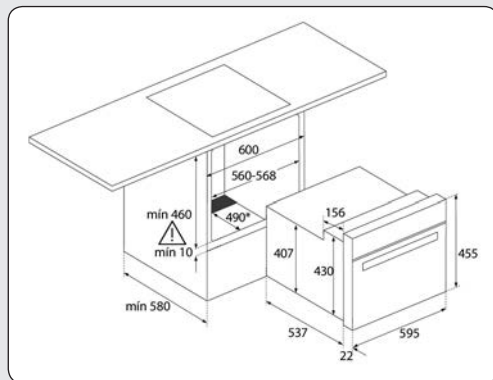
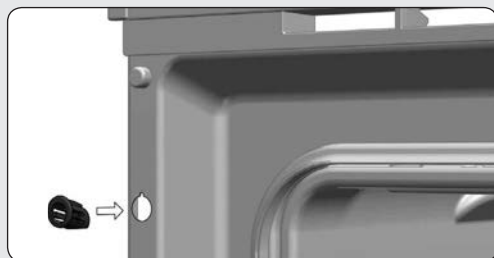


FIG. 11



* Не следует делать отверстия для пиролизических духовых шкафов.

* A pirolízises sütők esetén NE végezze el a nyitásokat.

* W przypadku piekarników pirolitycznych NIE wierć żadnych otworów.

* За пиролизични фурни, НЕ пробивайте никакви отвори.

* În cazul cuptoarelor pirolitice, NU faceți nicio gaură.

* Не следует делать отверстия для пиролизических духовых шкафов.

* U pyrolytické trouby NESMÍTE vrtat žádné otvory.

* U pyrolytických rúr, NEVŔTAJTE žádné otvory.

FIG. 12

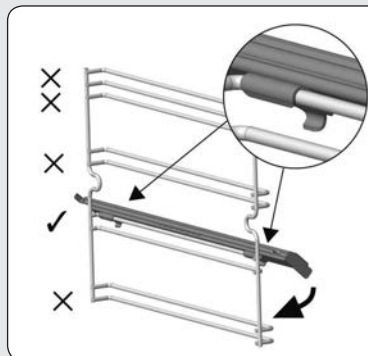


FIG. 13

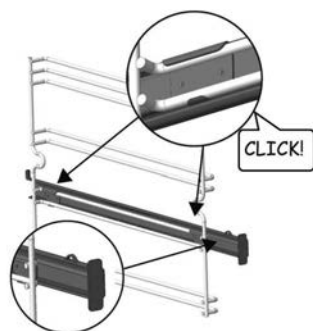


FIG. 14

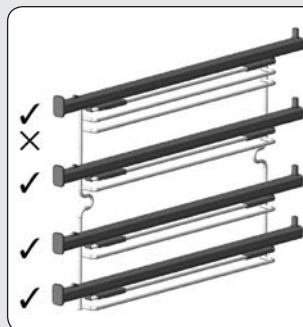


FIG. 15

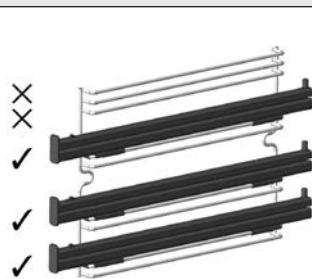


FIG. 16



FIG. 17

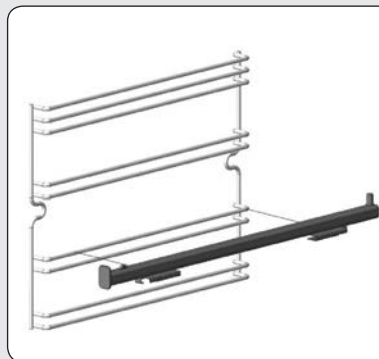


FIG. 18

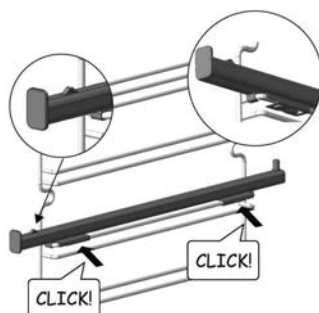


FIG. 19

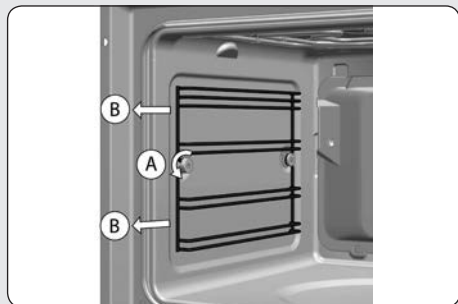


FIG. 20

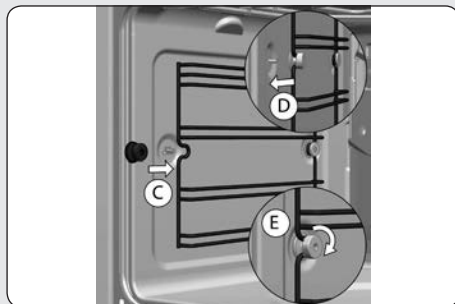


FIG. 21

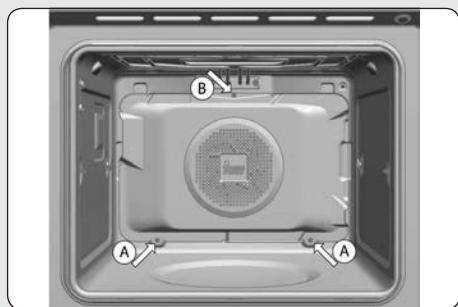


FIG. 22

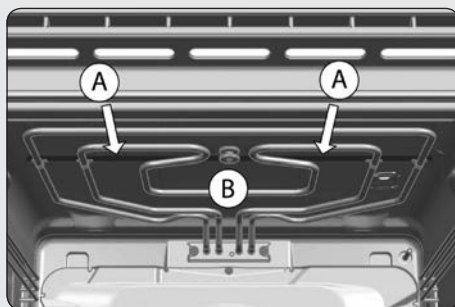


FIG. 23

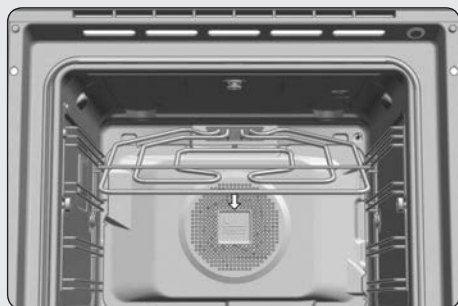


FIG. 24

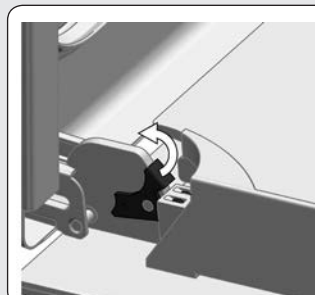


FIG. 25



FIG. 26

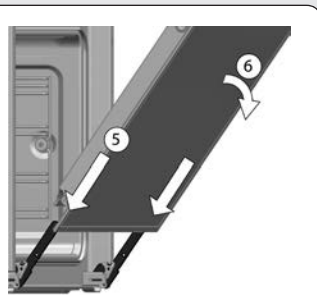


FIG. 27



FIG. 28



FIG. 29

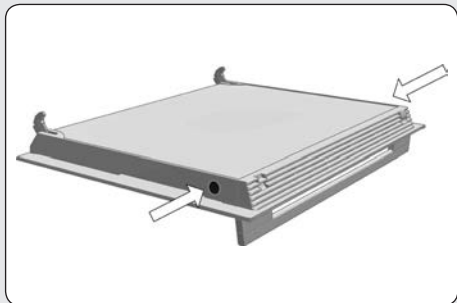


FIG. 30

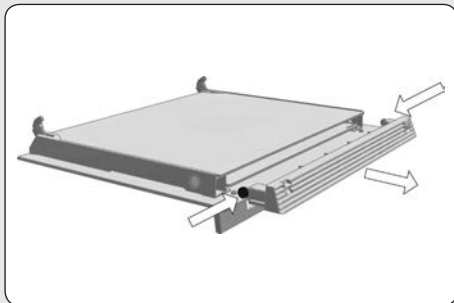


FIG. 31

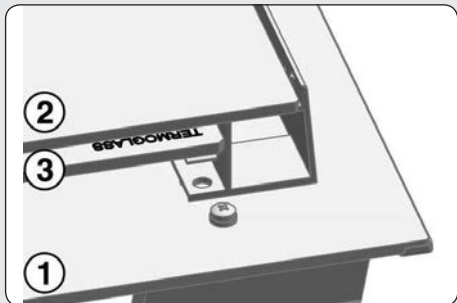


FIG. 32

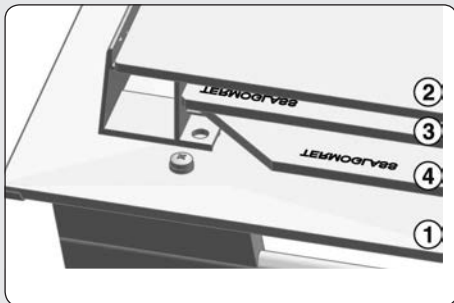
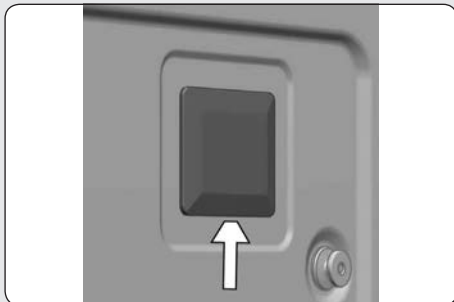


FIG. 33



FIG. 34



Teka Subsidiaries

Country Subsidiary	Address	City	Phone
Austria Küppersbusch Austria	Eitnergasse, 13	1231 Wien	+43 18 668 022
Belgium Küppersbusch Belgium S.P.R.L.	Doomveld Industrie, Asse 3, No. 11 - Boite 7	1731 Zellik	+32 24 668 740
Bulgaria Teka Bulgaria EOOD	Bldv. "Tsarigradsko Shosse" 135	1784 Sofia	+359 29 768 330
Chile Teka Chile S.A.	Avd El Retiro Parque los Maitenes, 1237. Parque Enea	Pudahuel, Santiago de Chile	+ 56 24 386 000
China Teka International Trading (Shanghai) Co. Ltd.	No.1506, Shengyuan Henghua Bldg. No.200 Wending Rd.	Xuhui, Dist. 200030 Shanghai	+86 2 153 076 996
Czech Republic Teka CZ S.R.O.	V Holesovickách, 593	182 00 Praha 8 - Liben	+420 284 691 940
Ecuador Teka Ecuador S.A.	Parque Ind. California 2, Via a Daule Km 12	Guayaquil	+593 42 100 311
Greece Teka Hellas A.E.	Thesi Roupaki - Aspropyrgos	193 00 Athens	+30 2 109 760 283
Hungary Teka Hungary Kft.	Bajcsy Zsilinszky u. 53	1065 Budapest	+36 13 542 110
Indonesia PT Teka Buana	Jalan Menteng Raya, Kantor Taman A9 Unit A3	12950 Jakarta	+62 215 762 272
Malaysia Teka Kuchentechnik (Malaysia) Sdn Bhd	10 Jalan Kartunis U1/47, Temasya Park, Off Glenmarie	40150 Shah Alam, Selangor Darul Ehsan	+60 376 201 600
Mexico Teka Mexicana S.A. de C.V.	Bldv Manuel A. Camacho 126, Piso 3 Col. Chapultepec	11000 Mexico D.F.	+52 5 551 330 493
Morocco Teka Maroc S.A.	73, Bd. Slimane, Dépôt 33, Route de Ain Sebaa	Casablanca	+212 22 674 462
Peru Teka Kuchentechnik Perú S.A.	Av. El Polo 670 local A 201, CC El polo, Surco	Lima	+51 14 363 078
Poland Teka Polska Sp. Z O.O.	ul. 3-go Maja 8	05-800 Pruszkow	+48 227 383 270
Portugal Teka Portugal S.A.	Estrada da Mota - Apdo 533	3834-909 Ilhavo, Aveiro	+35 1 234 329 500
Romania S.C. Teka Kuchentechnik Romania S.R.L.	Sevastopol str., no 24, 5th floor, of. 15	010992 Bucharest Sector 1	+40 212 334 450
Russia/Россия Teka Rus LLC/OOO "Teka Pyc"	Neverovskogo 9, Office 417, 121170, Moscow, Russia	121170 Россия, Москва	+7 4 956 450 064
Singapore Teka Singapore PTE Ltd	Clemenceau Avenue, 83, 01-33/34 UE Square	239920 Singapore	+65 67 342 415
Spain Teka Industrial, S.A.	C/ Cajo,17	39011 Santander	+34 942 355 050
Thailand Teka (Thailand) Co. Ltd.	364/8 Sri-Ayuttaya Road, Phayathai, Ratchatavee	10400 Bangkok	+66 -26 424 888
Turkey Teka Teknik Mutfak Aletleri Sanayi Ve	Büyükdere Cad. 24/13	80290 Mecidiyeköy, Istanbul	+90 2 122 883 134
Ukraine Teka Ukraine LLC	86-e, Bozhenko Str .2nd floor,4th entrance	03150 Kyiv	+380 444 960 680
United Arab Emirates Teka Middle East Fze	Building LOB 16, Office 417	P.O. Box 18251 Dubai	+971 48 872 912
United Arab Emirates Teka Kuchentechnik U.A.E LLC	Bin Khedia Centre	P.O. Box 35142 Dubai	+971 42 833 047
Venezuela Teka Andina S.A.	Ctra. Petare-Santa Lucia, km 3 (El Limoncito)	1070 Caracas	+58 2 122 912 821
Vietnam TEKA Vietnam Co., Ltd.	803, Fl 8th, Daiminh Convention Center, 77, Hoang Van	Thai, Tan Phu Ward, District 7, Ho Chi Minh	+84 854 160 646



Наш завод в защиту окружающей среды, мы используем переработанную бумагу
 A környezetvédelem érdekében használtunk: használtulék
 Nasz w fabryce w ochronie środowiska: używamy papieru z recyklingu.
 Нашим процессом мы озабочены на окончательном этапе: не используем рециклированную
 Cestibujna podstrá la protecia mediului înconjurător, utilizăm hârtie reciclată.
 Наш завод в защиту окружающей среды, мы используем переработанную бумагу
 Náš přístupek k ochraně životního prostředí: používáme recyklovaný papír.
 Nás pripravenok k ochrane životného prostredia: používame recyklovaný papier.
 N.º.: 3370615-01





Teka

Cooking guide

РУ Руководство по приготовлению

HU Sütési útmutató

PL Poradnik pieczenia

БГ Ръководство за готвене

RO Ghid de preparare

УК Керівництво по приготуванню

CS Návod k přípravě pokrmů

SK Sprievodca varenia



Содержание

• Описание функций приготовления духового шкафа	3
• Другие функции духового шкафа	4
• Экологическое использование духового шкафа	5
• Руководство по приготовлению	5
• Разморозка	5
• Таблицы температуры и времени	34
Птица	34
Мясо	36
Рыба	40
Пицца	42
Хлеб	42
Закуски и паста	44
Кондитерские изделия	46
Разморозка	52

Описание функций приготовления духового шкафа



ВНИМАНИЕ

Пожалуйста, обратите внимание, что доступные функции зависят от модели духового шкафа.

Чтобы узнать, какие функции доступны в вашей духовке, посмотрите в руководстве по эксплуатации, сопровождающем это руководство по приготовлению.

ТРАДИЦИОННЫЙ НАГРЕВ

Используется для приготовления бисквитов и тортов, получаемое тепло должно распределяться равномерно для образования воздушной текстуры.

КОНВЕКЦИОННЫЙ С ВЕНТИЛЯТОРОМ

Подходит для запекания и выпечки. Вентилятор равномерно распределяет тепло внутри духового шкафа, сокращая время и температуру приготовления.

ГРИЛЬ И НИЖНИЙ НАГРЕВ

Специально для запекания. Он может использоваться для любой части, независимо от размера.

МАКСИГРИЛЬ

Позволяет гратинировать более крупные поверхности, чем с обычным грилем, также обладает большей мощностью при гратинировании, золотистый цвет продукта достигается быстрее.

ГРИЛЬ

Гратен и поверхностное запекание. Позволяет получить золотистый слой не затрагивая внутренней части продукта. Подходит для плоских кусков, таких как бифштекс, ребрышки, рыба, тосты.

ГРИЛЬ / МАКСИГРИЛЬ

С ВЕНТИЛЯТОРОМ

Обеспечивает равномерное обжаривание и формирование золотистой корочки на поверхности блюда. Идеально подходит для барбекю. Специально для

больших объемов, таких как как птица, дичь... Рекомендуется положить кусок мяса на решетку духового шкафа и подставить под него лоток для сбора сока.

НИЖНИЙ НАГРЕВ

Тепло поступает только снизу. Подходит для подогрева блюд или поднятия теста для кондитерских изделий и пр.

ТУРБО + ПОДОГРЕВ СНИЗУ (ПИЦЦА)

Специально для приготовления пиццы, пирогов, тортов, печенья, или бисквитов с фруктами.

ТУРБО

Турбина распределяет тепло, исходящее от сопротивления, расположенного в задней части духового шкафа. Равномерность температуры позволяет готовить на 2-х уровнях одновременно.

НА МЕДЛЕННОМ ОГНЕ

Предназначено для тушения мяса в соусе, рагу и пр. в классической манере, в целом, подходит для рецептов, которые требуют приготовления «на медленном огне», с длительным временем и низкой температурой приготовления.

Для получения лучших результатов рекомендуется использовать кастрюли закрытые крышкой, убедившись в том, что они пригодны для использования в духовке.

ЕСОэко

Позволяет приготовление пищи в духовке с минимальным энергопотреблением. Духовка использует форсированный конвекционный нагрев и в зависимости от модели отключается за несколько минут до окончания приготовления, таким образом используется остаточное тепло внутри духовки и достигаются идеальные результаты приготовления блюда. Подходит для рыбы и запекания любых видов мяса.

РАЗМОРОЗКА

Эта функция подходит для мягкой разморозки продуктов. Особенно тех, которые могут употребляться без разогрева, например кремы, паста, торты, пирожные и пр.

В некоторых моделях функция разморозки позволяет нагревать продукт при помощи системы горячего воздуха на 2-х уровнях. Уровень HI подходит для мяса любого типа и уровень LO для рыбы, выпечки и хлеба.

ПОДЪЕМ ТЕСТА

Специально для брожения теста для хлеба и кондитерских изделий. Используйте эту функцию когда ваше блюдо требует определенной температуры для начала его приготовления.

БЫСТРЫЙ НАГРЕВ

Эта функция позволяет быстро разогреть духовой шкаф до выбранной температуры.

Другие функции духового шкафа

Для дополнительной информации об использовании этих функций, проконсультируйтесь в руководстве по эксплуатации вашего духового шкафа.

ТЕКА HYDROCLEAN®

TeKa HYDROCLEAN® функция облегчающая чистку от жира и остатков, прилипших к стенам духового шкафа. Во время цикла очистки духового шкафа свет внутри гореть не будет.

ПИРОЛИЗ

Позволяет проводить цикл пиролизной чистки, при котором происходит окисление и обгорание жира накопленного при использовании духовки. При том процессе внутри духовки достигаются высокие температуры. Во время цикла очистки духового шкафа свет внутри гореть не будет.

Экологическое использование духового шкафа

Для оптимального использования энергии следуйте этим советам:

- Извлеките из духового шкафа те аксессуары, которыми Вы не будете пользоваться.
- Используйте емкости, годные для для духовки, предпочтительно темного цвета.
- Во время приготовления старайтесь как можно реже открывать дверцу.
- Старайтесь не нагревать пустую духовку. Когда рецепт допускает это, помещайте продукты в холодную духовку.

- Если ваша духовка снабжена функцией ЭКО, используйте ее, когда рецепт это позволяет.
- При длительном приготовлении, отключайте духовку за 5-10 минут до окончания времени приготовления, таким образом, можно воспользоваться остаточным теплом.
- Если ваша духовка имеет функции вентиляции, готовьте несколько блюд одновременно.

Руководство по приготовлению

Функции приготовления отличаются в зависимости от модели. В прилагаемых таблицах указаны наиболее часто приготовляемые продукты.

Время и температура указаны в таблицах ориентировочно. Рекомендуется начинать с более низких значений и постепенно увеличивать их в случае необходимости.

Духовка 45 см: Как правило, время и температуры несколько ниже, чем в духовке в 60 см. Из ранга температуры, указанного в таблице всегда следует принимать во внимание более низкие значения.

В целом, время, указанное в таблицах рассчитано при введении продуктов в холодную духовку.

Рецепты, требующие предварительного нагрева пустой духовки отмечены специально.

Некоторые модели имеют функцию быстрого предварительного нагрева. Эта

функция сокращает время приготовления относительно указанного в таблице.

При использовании этой функции, подождите, прежде чем ввести продукты до того момента, пока духовой шкаф не оповестит Вас о том, что достигнута необходимая температура.

Высота противня для приготовления пищи для приготовления пищи (начиная снизу):

- 1: Нижний.
- 2: Средний.
- 3: Верхний.

Высота 4 и 5 подходит для gratena и тостов.

Духовка 45 см: Адекватная высота для приготовления всегда 1. Используйте высоту 2 и 3 для gratena и тостов.

Для более равномерных результатов поместите продукт в центр противня или решетки.

Разморозка

Для разморозки продуктов питания необходимо учитывать что:

- Продукты без упаковки следует устанавливать на противень духовки или на другую емкость.
- При размораживании больших кусков мяса или рыбы необходимо подставлять под решетку лоток для сбора жидкости.
- Не обязательно полностью размораживать мясо и рыбу. Достаточно того, чтобы их поверхность стала достаточно мягкой

для того, чтобы можно было добавить приправы.

- После разморозки следует сразу же приготовить продукт.
- Не следует заново замораживать уже размороженную пищу.

Время, указанное в таблице * является ориентационным; время разморозки зависит от температуры воздуха, веса продукта и степени его заморозки, где время разморозки зависит от температуры окружающей среды, вес пищи и степень замораживания пищи.

* См. таблицу разморозки на странице 52.

Tartalomjegyzék

• A sütési funkciók leírása	7
• A sütő egyéb funkciói	8
• A sütő energiatakarékos használata	8
• Sütési útmutató	9
• Olvasztás	9
• Hőmérséklet és idő táblázat	34
Szárnyasok.....	34
Húsok	36
Halak	40
Pizzák.....	42
Kenyér.....	42
Előételek és Tészták	44
Sütemények	46
Olvasztás.....	52

A sütési funkciók leírása



INFORMÁCIÓ

Kérjük, vegye figyelembe, hogy a rendelkezésre álló funkciók a különböző sütők esetében eltérőek lehetnek.

A jelen Használati Útmutatóhoz mellékelt Sütési Útmutatóban található az adott sütő esetén rendelkezésre álló funkciók.



HAGYOMÁNYOS SÜTÉS

Piskóták és torták esetén használjuk, amikor egyenletes hőt kell biztosítani a szivacsos állag eléréséhez.



HAGYOMÁNYOS SÜTÉS VENTILÁTORRAL

Sültekhez és süteményekhez kiváló. A ventilátor egyenletesen osztja el a hőt a sütő belsejében, csökkentve a sütés idejét és hőmérsékletét.



GRILL + ALSÓ SÜTÉS

Különösen sültekhez. Bármilyen adaghoz használható, mérettől függetlenül.



MAXIGRILL

Nagyobb felületeken teszi lehetővé a pirítást, mint a Grill, valamint erősebb pirításra képes, ezáltal az étel gyorsabban kap aransárga színt.



GRILL

Felületi pirítás és sütés. A grillezés kiválóan alkalmas különösen a vékony és közepesen vastag húshoz, mint például a kolbászokhoz, steakekhez. Az ajánlott hőmérséklet 170-220 °C.



GRILL / MAXIGRILL VENTILÁTORRAL

Egyenletes sütést tesz lehetővé, miközben a hús felületét pirítja. Rostonsültekhez

ideális. Speciálisan nagy méretű hússzeletekhez, mint szárnyasok, vadak ajánlott. Javasoljuk, hogy helyezze a hússzeletet a sütő rácsára, alá pedig a tálcát, hogy felfogja a hús levét.



ALSÓ SÜTÉS

Csak a sütőkamra alsó felét melegíti, tésztafélekhez ajánlott.



TURBO + ALSÓ SÜTÉS (PIZZA)

Különösen pizzák, hússal töltött leveles tészták és sütemények vagy gyümölcssel töltött piskóták sütéséhez.



TURBO VAGY HŐLÉGBEFÚVÁS

A sütőkamra hátulján található ventilátornál további fűtőszál van, ezért forrólevegő befúvással egyenletes hőelosztást biztosít a sütőtérben, amely lehetővé teszi az egy időben több szinten történő sütést.



LASSÚ SÜTÉS

Különösen szószos hússok, pörköltök, stb. hagyományos módon való elkészítéséhez, és általában a „lassú tűzön” készített ételekhez, amiket különösen hosszú ideig kell alacsony hőmérsékleten főzni.

A legjobb eredmény érdekében javasoljuk, hogy fedővel lezárt edényt használjon, ügyelve arra, hogy alkalmas legyen a sütőben való használatra.

ECOECO FUNKCIÓ

Az intelligens hőmérséklet szabályozó rendszernek köszönhetően a sütő fűtőszálai hamarabb kikapcsolnak, így a sütési folyamat a maradék hő felhasználásával fejeződik be. Az ECO funkció használatával elkerülhetjük a felesleges energiapazarlást.

OLVASZTÁS

Ez a funkció megfelelő az élelmiszerek lassú felolvasztására. Különösen azokhoz, amelyeket melegítés nélkül fogyasztunk, mint például krémek, tészták, torták, sütemények, stb.

Bizonyos modellek esetében az olvasztó funkció ételek melegítésére is alkalmazható, két szinten történő meleg levegő használatával. A HI szint általában húsfélékhez való, a LO pedig halakhoz, süteményekhez és kenyérhez.

A sütő egyéb funkciói

Bővebb információt a sütő Használati Útmutatójában talál ezeknek a funkcióknak a használatáról.

TEKA HYDROCLEAN®

A TEKA HYDROCLEAN® funkció megkönnyíti a sütő falára ragadt zsír és ételmaradékok tisztítását. A tisztítási folyamat során a sütő belső megvilágítása kikapcsolva marad.

TÉSZTÁK KELESZTÉSE

Különösen alkalmas mind kenyér mind pedig sütemény tészták kelesztésére.

GYORSFELFŰTÉS

Ezzel a funkcióval gyorsan lehet előmelegíteni a sütőt az előre kiválasztott hőmérsékletre. Abban az esetben használja ezt a funkciót, amikor az ételt egy bizonyos hőfokon kell a sütőbe helyezni.

PIROLÍZIS

Lehetővé teszi a pirolitikus tisztítást, amely során a sütés közben keletkezett zsír oxidálódik és megszenesedik, a sütő belsejében keletkező magas hőmérsékletnek köszönhetően. A tisztítási folyamat során a sütő belső megvilágítása kikapcsolva marad.

A sütő energiatakarékos használata

Az optimális energia felhasználáshoz kövesse az alábbi tanácsokat:

- Távolítsa el a sütőből azokat a kiegészítőket, amiket nem szeretne használni a sütés során.
- Sütőhöz való edényeket használjon, lehetőleg sötét színűeket.
- A sütés során a lehető legkevesebb alakkal nyissa ki a sütőajtót.
- Kerülje az üres sütő előmelegítését. Minden esetben, ha a recept lehetővé teszi, hideg sütőbe helyezze az ételt.

- Ha a sütője rendelkezik ECO funkcióval, mindig ezt a funkciót használja ha a recept engedi.
- Hosszú sütések esetén 5-10 perccel a sütés befejezése előtt kapcsolja ki a sütőt és a maradék hő felhasználásával fejezze be a sütést.
- Ha a sütője rendelkezik hőlégkeverés funkcióval, süssön több ételt egyidejűleg.

Sütési útmutató

A sütési funkciók modellenként változnak. Amellékelt táblázat tartalmazza a leggyakoribb funkciókat.

A táblázatban feltüntetett idő és hőmérséklet tájékoztató jellegű. Javasoljuk, hogy kezdje az alacsony értékekkel és szükség esetén növelje azt.

A 45 cm-es sütőkhöz: Általában az idő és hőmérséklet értékek valamivel alacsonyabbak, mint a 60 cm-es sütők esetén. Az adott tartományban mindig a legalacsonyabb értéket válassza.

Általában a táblázatban megadott értékek az ételek hideg sütőbe helyezése esetén értendőek.

Külön jelöltük azokat a recepteket, amik a sütő üres előmelegítését kívánják.

Néhány modell rendelkezik a Gyorsfelfűtés funkcióval. Ez a funkció csökkenti a

táblázatban megadotthoz viszonyított sütési időt. Amikor ezt a funkciót használja, várjon az étel behelyezésével addig, amíg a sütő nem jelzi, hogy elérte a sütési hőmérsékletet.

A tálca sütési magasságok alulról kezdve a következők:

- 1: Alsó.
- 2: Középső.
- 3: Felső.

A 4. és 5. magasság pirításra és barnításra szolgál.

A 45 cm-es sütőkhöz: Mindig az 1. magasság a megfelelő a sütéshez. A 2. és 3. magasságot pirításra és barnításra használja.

Az egyenletesebb hatás elérése érdekében helyezze az ételt a tepsi vagy rács közepére amennyire lehetséges.

Olvasztás

Az ételek felolvasztásakor vegye figyelembe, hogy:

- A csomagolás nélküli ételeket mindig a sütő tepsire vagy egy edénybe kell tenni.
- A nagy szelet hús- vagy halféléket a rácsra kell helyezni, és alá kell helyezni egy tepsit, ami felfogja a folyadékot.
- A hús- és halféléket nem kell teljesen felolvasztani a sütés előtt. Elegendő, ha a felületük megpuhul, hogy lehessen fűszerezni őket.

- Mindig felolvasztás után kell az élelmiszert sütni.
- Ne fagyassza vissza a már felolvasztott ételt.

A táblázatban* feltüntetett idő értékek tájékoztató jellegűek, ahol a felolvasztási idő függ a környezet hőmérsékletétől, az élelmiszer súlyától és a fagyás mértékétől.

* Lásd a felolvasztási táblázatot a 52. oldalon.

Spis treści

• Opis funkcji grzania	11
• Inne funkcje piekarnika	12
• Korzystanie z piekarnika w sposób przyjazny dla środowiska	12
• Poradnik pieczenia	13
• Rozmrażanie	13
• Tabele temperatur i czasów	34
Drób	34
Mięso	36
Ryby	40
Pizza	42
Chleb	42
Przystawki i makarony	44
Ciasta i desery	46
Rozmrażanie	52

Opis funkcji grzania



UWAGA

Należy pamiętać, że dostępne funkcje zależą od modelu urządzenia.

Aby sprawdzić, które funkcje są dostępne w Państwa piekarniku, należy skorzystać z instrukcji obsługi dostarczonej do niniejszego poradnika pieczenia.

GRZAŁKA GÓRNA + GRZAŁKA DOLNA

Klasyczny sposób grzania, pieczenie prawie wszystkich potraw. Równomierne grzanie idealne do pieczenia ciast.

GRZAŁKI GÓRNA I DOLNA + NAWIEW

Funkcja odpowiednia do pieczenia mięsa i ciast. Wentylator rozprowadza ciepło równomiernie we wnętrzu całego piekarnika, skracając tym czas pieczenia oraz obniżając temperaturę.

GRILL + GRZAŁKA DOLNA

Funkcja idealna do pieczenia mięsa. Stosować do każdej części mięsa, niezależnie od wielkości.

MAXIGRILL

Umożliwia opiekanie powierzchni większych niż pozwala na to zwyczajny Grill. Większa moc opiekania pozwala szybciej uzyskać złoty kolor potrawy.

GRILL

Opiekanie i podrumienianie. Pozwala uzyskać efekt zrumienienia wierzchniej warstwy potrawy. Zaleca się użycie funkcji do przygotowania dań płaskich, takich jak steaki, żeberka, ryby i tosty.

GRILL / MAXIGRILL + NAWIEW

Umożliwia równomierne pieczenie oraz jednoczesne opiekanie warstwy wierzchniej na złocisty kolor. Funkcja idealna do potraw z rusztu. Sprawdza się również w przypadku większych dań, jak drób i

dziczyzna. Zaleca się, aby po umieszczeniu potrawy na ruszcie podłożyć pod spód brytfannę na spływające soki i tłuszcz.

GRZAŁKA DOLNA

Tylko dolna grzałka wytwarza ciepło. Funkcja odpowiednia do podgrzewania potraw oraz utrzymywania ich w ciepłe, opiekania spodów ciast, a także wyrastania ciasta.

TERMOOBIEG + GRZAŁKA DOLNA (PIZZA)

Funkcja idealna do pieczenia pizzy, ciast, tart owocowych i oraz ciasta biszkoptowego.

TERMOOBIEG (NAWIEW + GRZAŁKA PIERŚCIENIOWA)

Wentylator równomiernie rozprowadza ciepło pochodzące z grzałki umieszczonej w tylnej części piekarnika. Dzięki jednolitej temperaturze wewnątrz urządzenia, potrawy można piec na dwóch poziomach jednocześnie.

SLOW FOOD

Funkcja idealna do przygotowywania potraw duszonych w garnku oraz przepisów wymagających długiego czasu gotowania/pieczczenia w niskiej temperaturze, która pozwala zachować wartości odżywcze.

Dla uzyskania najlepszych rezultatów zaleca się korzystanie z naczyń z pokrywkami, przeznaczonych do stosowania w piekarniku.

ECOECO

Funkcja umożliwia przygotowanie potraw przy minimalnym zużyciu energii. Zastosowanie konwekcji wymuszonej (w zależności od modelu urządzenia) sprawia, że piekarnik wyłącza się kilka minut przed pełnym przygotowaniem potrawy, wykorzystując ciepło nagromadzone we wnętrzu, by idealnie dopiec potrawę.

Funkcja odpowiednia do pieczenia ryb oraz wszelkich rodzajów mięsa.

ROZMRAŻANIE

Funkcja idealna do powolnego rozmrażania żywności, zwłaszcza spożywanej na zimno, takiej jak zupy, ciastka, tarty, ciasta itp.

W niektórych modelach w funkcji Rozmrażanie wykorzystuje się system gorącego powietrza w dwóch wariantach: poziom HI (wyższa temperatura) dla mięs; poziom LO (niższa temperatura) dla ryb, ciast i chleba.

WYRASTANIE CIASTA

Specjalna funkcja do wyrastania ciasta na chleb i ciastka.

SZYBKIE NAGRZEWANIE

Funkcja pozwala szybko nagrzać piekarnik do ustawionej temperatury. Użyć funkcji, gdy przepis wymaga nagrzania piekarnika do określonej temperatury przed użyciem.

Inne funkcje piekarnika

Więcej szczegółów na temat sposobu korzystania z poniższych funkcji można znaleźć w instrukcji obsługi piekarnika.

TEKA HYDROCLEAN®

Funkcja czyszczenia TEKA HYDROCLEAN® pozwala w łatwy i szybki sposób usunąć wszelkie zabrudzenia i pozostałości z pieczenia. W trakcie procesu czyszczenia światło wewnątrz piekarnika pozostaje wyłączone.

PIROLIZA

Program piroliza wykorzystuje bardzo wysokie temperatury do czyszczenia wnętrza piekarnika. Wszystkie zabrudzenia i pozostałości z pieczenia ulegają utlenieniu i natychmiastowemu spaleniu. W trakcie procesu czyszczenia światło wewnątrz piekarnika pozostaje wyłączone.

Korzystanie z piekarnika w sposób przyjazny dla środowiska

Porady dotyczące oszczędzania energii:

- Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria, które nie będą używane.
- Używać naczyń p, które można stosować w piekarniku, najlepiej w ciemnym kolorze.
- W trakcie pieczenia drzwiczki urządzenia otwierać najrzadziej jak to możliwe.
- Starać się nie nagrzewać pustego piekarnika. Jeśli pozwala na to dany przepis, umieszczać żywność w zimnym piekarniku.
- Jeżeli piekarnik wyposażono w funkcję ECO, należy używać tej funkcji zawsze, gdy pozwala na to przepis.
- W przypadku przepisów wymagających długiego czasu pieczenia wyłączyć piekarnik na 5–10 minut przed upływem czasu pieczenia, aby wykorzystać nagromadzone w nim ciepło.
- Jeżeli piekarnik wyposażono w nawiew, można piec kilka dań jednocześnie.

Poradnik pieczenia

Funkcje pieczenia różnią się w zależności od modelu. Dostępne tabele zawierają podstawowe czasy pieczenia.

Czasy i temperatury pieczenia podane w tabelach są orientacyjne. Zaleca się ustawić niższe wartości i zwiększać je w miarę potrzeby.

Piekarniki 45 cm: Czasy oraz temperatury pieczenia są zwykle nieco krótsze/niższe niż w przypadku piekarników 60 cm. Zawsze stosować najniższe wartości podane w tabelach.

Ogólnie rzecz biorąc, czasy pieczenia podane w tabelach obliczono dla produktów wkładanych do zimnego piekarnika.

Przepisy wymagające szybkiego nagrzania piekarnika będą o tym wyraźnie informować.

Niektóre modele są wyposażone w funkcję szybkiego nagrzewania. Funkcja ta skraca czas pieczenia w stosunku do wartości po-

danych w tabelach. Podczas korzystania z tej funkcji przed włożeniem żywności do piekarnika należy zaczekać, aż zostanie osiągnięta ustawiona temperatura.

Poziomy pieczenia (licząc od dołu):

- 1: Niski.
- 2: Średni.
- 3: Wysoki.

Poziomy 4. i 5. są odpowiednie do grillowania i opiekania.

Piekarniki 45 cm: Najbardziej odpowiednim poziomem do pieczenia jest zawsze poziom 1. Poziomy 2. i 3. są odpowiednie do grillowania i opiekania.

Umieścić żywność na środku blachy do pieczenia lub rusztu, aby uzyskać równomierne wyniki.

Rozmrażanie

Podczas rozmrażania żywności należy pamiętać, że:

- Rozmrażany produkt należy ułożyć bez opakowania na blasze lub talerzu.
- Duże porcje/kawałki mięsa lub ryby zaleca się położyć na ruszcie, jednocześnie umieszczając pod nim brytfannę do zbierania ociekających tłuszczu.
- Mięso i ryby nie muszą być zupełnie rozmrożone: wystarczy, że będą z wierzchu na tyle miękkie, aby móc dodać przyprawę.

- Rozmrożone produkty należy jak najszybciej zużyć.
- Nie wolno ponownie zamrażać rozmrożonych produktów.

W tabeli* podano orientacyjny czas rozmrażania. W rzeczywistości zależy on także od temperatury otoczenia, wagi produktu oraz stopnia jego zmrożenia.

* Patrz tabela rozmrażania na stronie 52.

Съдържание

• Описание на функциите на фурната за готвене.....	15
• Други функции на фурната	16
• Екологосъобразно използване на фурната.....	16
• Ръководство за употреба	17
• Размразяване	17
• Таблици за температури и продължителност на готвене	34
Птиче месо	34
Месо.....	36
Риба	40
Пица	42
Хляб	42
Предястия и макаронени изделия.....	44
Торти и пасти.....	46
Размразяване.....	52

Описание на функциите за готвене на фурната



ВНИМАНИЕ

Моля, не забравяйте, че наличните функции варират в зависимост от модела.

За да проверите кои функции са достъпни за Вашата фурна, вижте Ръководството на потребителя, предоставено с настоящото Ръководство за готвене.



КОНВЕНЦИОНАЛНА

Тази функция се използва при печене на торти, където топлината трябва да бъде еднаква, за да получи пореста текстура.



КОНВЕНЦИОНАЛНА С ВЕНТИЛАТОР

Подходяща за печене на месо и на тестени изделия. Вентилаторът разпределя топлината равномерно във вътрешността на фурната, за да се намали времето за готвене и температурата.



ГРИЛ И ДОЛЕН НАГРЕВАТЕЛЕН ЕЛЕМЕНТ

Идеална за печене. Тази настройка може да се използва за всякакви порции месо, независимо от размера им.



МАКСИГРИЛ

За печене на по-големи повърхности, отколкото е възможно с настройката за грил, с по-голяма мощност на печене за по-бързо запичане на храната.



ГРИЛ

Печене и запичане. Тази настройка позволява запичане на повърхността на храната без да се засяга вътрешността ѝ. Подходяща за плоски храни, като пържоли, ребра, риба и препечен хляб.



ГРИЛ / МАКСИГРИЛ С ВЕНТИЛАТОР

За равномерно изпичане и едновременно запичане на повърхността на храната. Идеална за смесени грилове. Перфектна за обеми порции,

като птици и дивеч. Месото трябва да бъде поставено на решетъчната скара с тавата отдолу, за да се събират соковете на месото.



НАГРЯВАНЕ ОТДОЛУ (ОТ ДЪННОТО НА ФУРНАТА)

Топлината идва само от долната част на фурната. Подходяща за затопляне на ястия или за втасване на тесто или подобни продукти.



ТУРБО + НАГРЯВАНЕ ОТДОЛУ (ПИЦА)

Идеална за приготвяне на пици и печене на пайове, плодови торти и пандишпан.



ТУРБО

Вентилаторът разпределя топлината, идваща от нагревателен елемент, разположен в задната част на фурната. В резултат на равномерно разпределена температура могат да бъдат готвени ястия на две решетъчни скари по едно и също време.



ГОТВЕНЕ НА БАВЕН ОГЪН

Специално предназначена за готвене на традиционни говеци, яхнии и др., както и за всякакви ястия, изискващи особено продължително време на готвене на ниски температури.

За най-добри резултати, препоръчваме да използвате покрити огнеупорни касероли с капаци, като първо като трябва да се уверите, че могат да бъдат използвани във фурната.

ЕСОЕКО

За готвене във фурната с възможно най-малък разход на енергия. Фурната използва конвекционно нагряване и в зависимост от модела се изключва няколко минути преди края на готвенето, като използва остатъчната топлина вътре във фурната и завършва

ястието перфектно. Препоръчва се за риба и за всички видове печено месо.

РАЗМРАЗЯВАНЕ

Тази функция е подходяща за бавно размразяване на храна, особено храна, която се консумира незатоплена, като супи, сладкиши, торти, кексове и т.н.

В някои модели функцията за размразяване може да се използва за загряване на храни, като се използва система с горещ въздух на две нива. Високата степен (HI) е подходяща за

месо като цяло, ниската степен (LO) се използва за риба, сладкиши и хляб.

ВТАСВАНЕ НА ТЕСТО

Специално предназначена за втасване на тесто за хляб и тестени изделия.

БЪРЗО ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ

Тази функция позволява на фурната да се загрее бързо предварително до избраната температура. Използвайте тази функция, когато Вашата рецепта изисква фурната да бъде затоплена на определена температура преди употреба.

Други функции на фурната

За повече информация за това как да използвате тези функции, вижте Ръководството на потребителя за Вашата фурна.

ТЕКА HYDROCLEAN®

Функцията ТЕКА HYDROCLEAN® прави лесно премахването на мазнини и други хранителни отпадъци, които могат да се задържат по стените на фурната. По време на цикъла на почистване светлината във фурната остава изключена.

ПИРОЛИЗА

Този цикъл на пиролитично почистване използва високи температури във фурната, за да предизвика окисляване и карбонизация на мазнините, натрупани по време на готвене. По време на цикъла на почистване светлината във фурната остава изключена.

Екологична употреба на фурната

Съвети за спестяване на енергия:

- Извадете от фурната всички аксесоари, които не се използват.
- Използвайте огнеупорни съдове, за предпочитане в тъмен цвят.
- Отваряйте вратата на фурната възможно най-малко по време на готвене.
- Избягвайте предварително загряване на фурната, когато е празна. Винаги, когато рецептата позволява, поставяйте храната в студената фурна.
- Ако фурната Ви има ЕКО функция, използвайте тази функция винаги, когато рецептата позволява.
- За рецепти с продължителни периоди на готвене, изключвайте фурната между 5 и 10 минути преди края на определеното време за готвене, за да използвате остатъчната топлина.
- Ако фурната Ви има функции за готвене на вентилатор, пригответе няколко ястия наведнъж.

РЪКОВОДСТВО ЗА ГОТВЕНЕ

Функциите за готвене варират между различните модели. Представените таблици показват основните периоди за готвене.

Периодите и температурите, показани в таблицата, са дадени като насоки. Препоръчително е да започнете с най-ниските цифри и да ги увеличавате, колкото е необходимо.

За фурни 45 см: Периодите и температурите на готвене обикновено са малко по-ниски, отколкото за фурни 60 см. Винаги използвайте долния край на диапазона, даден в таблиците.

Като цяло, периодите, показани в таблиците, са изчислени за поставяне на храна в студена фурна.

Рецепти, изискващи фурната да бъде предварително загряла, изрично посочват това.

Някои модели са оборудвани с функция за бързо предварително загряване. Тази

функция намалява времето за готвене във връзка с данните, посочени в таблиците. Когато използвате тази функция, изчакайте, докато избраната температура бъде достигната, преди да поставите храната във фурната.

Нивата на решетъчните скари за готвене са както следва (от долу нагоре):

- 1: Ниско.
- 2: Средно.
- 3: Високо.

Нива 4 и 5 са подходящи за печене на скара и препичане на хляб.

За фурни 45 см: Най-подходящото ниво за готвене е винаги ниво 1. Нива 2 и 3 са подходящи за печене на скара и препичане на хляб.

Поставете храната в центъра на решетъчната скара или поставката за възможно най-равномерния резултат.

Размразяване

Когато размразявате, не забравяйте:

- Храната трябва да се извади от опаковката и да се постави в тавата на фурната или в чиния.
- Размразявайте големи парчета месо или риба, като ги поставите върху решетъчната скара с тавата отдолу, за да се събират всякакви течности.
- Не е необходимо месото и рибата да са напълно размразени преди готвене. Дос-

татъчно е повърхността им да бъде мека, за да могат да бъдат подправени.

- Храната винаги трябва да бъде сготвена след размразяване.
- Не замразявайте повторно храна след нейното размразяване.

Периодите, показани в таблицата*, са дадени като насоки. Времето, необходимо за размразяване, зависи от температурата на околната среда, теглото на храната и колко дълбоко е замразена.

* Вижте таблицата за размразяване на страница 52.

Cuprins

• Descrierea funcțiilor de preparare ale cuptorului.....	19
• Alte funcții ale cuptorului	20
• Utilizarea ecologică a cuptorului.....	20
• Ghid de preparare.....	21
• Decongelarea.....	21
• Tabele cu temperaturi și durate de preparare.....	35
Carne de pui.....	35
Carne.....	37
Pește	41
Pizza.....	43
Pâine	43
Aperitive și paste	45
Prăjituri și produse de patiserie	47
Decongelarea	53

Descrierea funcțiilor de preparare ale cuptorului



AVERTISMENT

Rețineți că funcțiile disponibile vor varia în funcție de fiecare model.

Pentru a verifica funcțiile disponibile pentru cuptorul dumneavoastră, consultați Manualul de utilizare furnizat împreună cu acest Ghid de preparare.

CONVENȚIONAL

Această funcție se utilizează la coacerea prăjiturilor, proces pentru care căldura trebuie să fie uniformă în vederea obținerii unei texturi spongioase.

CONVENȚIONAL CU VENTILATOR

Funcție potrivită pentru fripturi și coacere. Ventilatorul distribuie uniform aerul în interiorul cuptorului pentru a reduce timpul de preparare și temperatura.

GRĂȚAR ȘI ELEMENTUL INFERIOR

Funcție ideală pentru fripturi. Această setare poate fi utilizată pentru orice bucăți de carne, indiferent de mărime.

GRĂȚAR MAXI

Pentru frigerea unor suprafețe mai mari decât în cazul setării Grătar, cu o putere de frigere mai mare pentru rumenirea mai rapidă a alimentelor.

GRĂȚAR

Frigere și rumenire. Această setare permite rumenirea la suprafață fără a afecta interiorul alimentelor. Funcție potrivită pentru alimente plate precum cotlete, coaste, pește și pâine prăjită.

GRĂȚAR/GRĂȚAR MAXI CU VENTILATOR

Pentru coacere uniformă și rumenirea simultană la suprafață. Funcție ideală pentru grătare mixte. Perfectă pentru

bucăți mari, precum carne de pui și vânat. Carnea trebuie așezată pe grătar cu tava dedesubt, pentru a colecta sucurile cărnii.

CĂLDURĂ DE JOS (BAZĂ)

Căldura este generată numai din partea de jos. Funcție potrivită pentru încălzirea preparatelor sau dospirea aluatului sau a produselor similare.

TURBO + CĂLDURĂ DE JOS (PIZZA)

Funcție ideală pentru prepararea pizzei și coacerea plăcintelor, a tartelor cu fructe și a pandișpanului.

TURBO

Ventilatorul distribuie căldura generată de un element situat în partea din spate a cuptorului. Ca urmare a temperaturii distribuite uniform, alimentele pot fi preparate pe două rafturi simultan.

PREPARARE LENTĂ

Funcție creată special pentru prepararea unor tăvi tradiționale, a tocănițelor etc. și pentru orice preparate pentru care se recomandă durate de preparare foarte lungi și temperaturi mici.

Pentru rezultate optime, recomandăm utilizarea tăvilor de servit cu capac, asigurându-vă mai întâi că acestea pot fi folosite în cuptor.

ECOECO

Pentru coacerea în cuptor cu cel mai mic consum de energie posibil. Cuptorul utilizează încălzirea prin convecție, și în funcție de model, se oprește cu câteva minute înainte de terminarea preparării, folosind căldura reziduală din interiorul cuptorului pentru a termina coacerea preparatului. Funcție recomandată pentru pește și toate tipurile de fripturi.

DECONGELAREA

Această funcție este potrivită pentru decongelarea lentă a alimentelor, în special a alimentelor consumate neîncălzite, precum supe, produse de patiserie, tarte, prăjituri etc.

La unele modele, funcția de decongelare poate fi utilizată pentru a încălzi alimente folosind un sistem cu aer cald pe două niveluri. HI (Mare) este potrivit pentru carne în general și LO (Mic) este folosit pentru pește, produse de patiserie și pâine.

DOSPIREA ALUATULUI

Funcție creată special pentru dospirea pâinii și a produselor de patiserie.

PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ

Această funcție permite preîncălzirea rapidă a cuptorului la temperatura selectată. Folosiți această funcție atunci când rețeta dumneavoastră necesită încălzirea cuptorului la o anumită temperatură înainte de utilizare.

Alte funcții ale cuptorului

Pentru mai multe detalii despre utilizarea acestor funcții, consultați Ghidul de utilizare a cuptorului dumneavoastră.

TEKA HYDROCLEAN®

Funcția TEKA HYDROCLEAN® facilitează îndepărtarea grăsimilor și a resturilor de mâncare lipite de pereții laterali ai cuptorului. În timpul ciclului de curățare, lumina din cuptor va rămâne stinsă.

PIROLIZĂ

Acest ciclu de curățare pirolitică utilizează temperaturi ridicate în interiorul cuptorului pentru a genera oxidarea și carbonizarea grăsimilor acumulate în timpul gătitului. În timpul ciclului de curățare, lumina din cuptor va rămâne stinsă.

Utilizarea ecologică a cuptorului

Sfaturi pentru economia de energie:

- Scoateți din cuptor toate accesoriile pe care nu le utilizați.
- Folosiți vase termorezistente, de preferință închise la culoare.
- Deschideți cât mai puțin ușa cuptorului în timpul procesului de gătire.
- Evitați să preîncălziți cuptorul când este gol. În măsura în care rețeta permite acest lucru, puneți mâncarea în cuptorul rece.
- În cazul în care cuptorul are o funcție ECO, utilizați această funcție în măsura în care rețeta permite acest lucru.
- Pentru rețetele care necesită timp de gătire îndelungat, opriți cuptorul cu 5 – 10 minute înainte de finalul timpului total de gătire pentru a utiliza căldura reziduală.
- În cazul în care cuptorul are funcții de ventilare, gătiți mai multe feluri de mâncare în același timp.

Ghid de preparare

Funcțiile de preparare variază de la un model la altul. Tabelele furnizate indică duratele de preparare de bază.

Duratele și temperaturile prezentate în tabel sunt oferite în scop orientativ. Se recomandă să începeți cu cele mai mici valori și să le creșteți după cum este necesar.

Pentru cuptoarele de 45 cm: Duratele și temperaturile de preparare sunt de obicei puțin mai mici decât cele pentru cuptoarele de 60 cm. Folosiți întotdeauna valoarea inferioară a intervalului indicat în tabele.

În general, duratele indicate în tabele sunt calculate în cazul introducerii alimentelor în cuptorul rece.

Rețetele care necesită preîncălzirea cuptorului vor menționa în mod explicit acest lucru.

Unele modele sunt dotate cu funcția Preîncălzire rapidă. Această funcție reduce

tempul de preparare față de valorile furnizate în tabele. Atunci când utilizați această funcție, așteptați ca temperatura selectată să fie atinsă înainte de a introduce alimentele în cuptor.

Nivelurile rafturilor pentru preparare sunt după cum urmează (începând de jos):

- 1: Mic.
- 2: Mediu.
- 3: Mare.

Nivelurile 4 și 5 sunt potrivite pentru frigere la grătar și prăjire.

Pentru cuptoarele de 45 cm: Cel mai potrivit nivel pentru gătit este întotdeauna nivelul 1. Nivelurile 2 și 3 sunt potrivite pentru frigere la grătar și prăjire.

Așezați alimentele în mijlocul raftului sau al suportului pentru un rezultat cât mai uniform.

Decongelarea

Atunci când decongeleți alimente, rețineți următoarele aspecte:

- Alimentele trebuie scoase din ambalaj și așezate pe tava cuptorului sau într-un vas.
- Decongeleți bucățile mari de carne sau pește așezându-le pe grătar cu o tavă dedesubt pentru a colecta lichidele.
- Carnea și peștele nu trebuie să fie complet decongelate înainte de preparare. Este suficient ca suprafața să fie moale pentru ca acestea să poată fi asezonate.

- Alimentele trebuie întotdeauna gătiți după decongelare.

- Nu recongeleți alimentele după decongelare.

Duratele indicate în tabel* sunt orientative. Timpul necesar pentru decongelare depinde de temperatura ambiantă, greutatea alimentului și de gradul de congelare a acestuia.

*Consultați tabelul de decongelare de la pagina 53.

Зміст

• Опис функцій приготування духової шафи	23
• Інші функції духової шафи	24
• Екологічне використання духової шафи	25
• Керівництво по приготуванню	25
• РОЗМОРОЖУВАННЯ	25
• Таблиці температури і часу	35
Птиця	35
М'ясо	37
Риба	41
Піца	43
Хліб	43
Закуси і паста	45
Кондитерські вироби	47
Розморожування	53

Опис функцій приготування духової шафи



УВАГА

Будь ласка, зверніть увагу, що доступні функції залежать від моделі духової шафи.

Щоб дізнатися, які функції доступні у Вашій духовці, дивіться в керівництві по експлуатації, Вашої шафи та керівництво по приготуванню.

КОНВЕКЦІЯ

Використовується для приготування бісквітів і тортів, коли необхідно щоб нагрів розподілявся рівномірно для здобуття повітряної текстури.

КОНВЕКЦІЯ З ТУРБО

Для запікання і випічки. Вентилятор рівномірно розподіляє тепло усередині духової шафи, скорочуючи час і температуру приготування.

ГРИЛЬ І НИЖНІЙ НАГРІВ

Для запікання. Може використовуватися для шматків будьякого розміру.

МАКСИГРИЛЬ

Дозволяє смажити шматки більшої поверхні, ніж із звичайним грилем, також має більшу потужність, що допомагає швидко отримати золотисту скоринку продукту.

ГРИЛЬ

Гратен і поверхнєве запікання. Дозволяє отримати золотистий шар не зачіпаючи внутрішньої частини продукту. Для приготування пласких шматків, таких як біфштекс, реберця, риба, тости.

ГРИЛЬ / МАКСИГРИЛЬ З ТУРБО

Забезпечує рівномірне обсмажування із золотистою скоринкою на поверхні страви. Ідеально підходить для барбекю. Спеціально для великих об'ємів, таких як як птиця, дичь. Реко-

мендується покласти шматок м'яса на решітку духової шафи і підставити під неї лоток для збору соку.

НИЖНІЙ НАГРІВ

Тепло поступає лише знизу. Для підігрівання страв або піднімання тіста для кондитерських виробів та ін.

ТУРБО + НАГРІВ ЗНИЗУ (ПІЦА)

Спеціально для приготування піци, пирігів, тортів, печива, або бісквітів з фруктами.

ТУРБО

Розподіляє тепло, від нагрівального елементу, розташованого в задній частині духової шафи. Рівномірність температури дозволяє готувати на 2x рівнях одночасно.

НА ПОВІЛЬНОМУ ВОГНІ

Призначено для тушкування м'яса в соусі, рагу та ін. класичних страв, в цілому, підходить для рецептів, які вимагають приготування «на повільному вогні», з довгим часом і низькою температурою приготування.

Для здобуття кращих результатів рекомендується використовувати каструлі закриті кришкою, переконавшись в тому, що вони придатні для використання в духовці.

ЕСОЕКО

Дозволяє готувати їжу у шафі з мінімальним енергоспоживанням. Духовка використовує форсований конвекційний нагрів і залежно від моделі відключається за декілька хвилин до закінчення приготування, таким чином використовується залишкове тепло усередині духовки і досягаються ідеальні результати приготування страви. Підходить для риби і запікання будьяких видів м'яса.

РОЗМОРОЗКА

Ця функція підходить для м'якого розморожування продуктів. Особливо тих, які можуть вживатися без розігрівання, наприклад креми, паста, торти, тістечка і ін.

У деяких моделях функція розморожування дозволяє нагрівати продукт за допомогою системи гарячого повітря на 2-х рівнях. Рівень HI призначено для м'яса будь-якого типу і рівень LO для риби, випічки і хліба.

ПІДІЙМАННЯ ТЕСТА

Спеціально для бродіння тіста для хліба і кондитерських виробів. Використовуйте цю функцію коли Ваша страва вимагає певної температури для початку його приготування.

ШВИДКИЙ НАГРІВ

Ця функція дозволяє швидко розігріти духову шафу до вибраної температури.

Інші функції духової шафи

Для додаткової інформації про використання цих функцій, зверніться до керівництва по експлуатації Вашої духової шафи.

ТЕКА HYDROCLEAN®

TeKa Hydroclean® функція полегшує чищення від жиру і залишків їжі що залишилися всередині духової шафи. Під час циклу очищення духової шафи світло усередині горіти не буде.

ПІРОЛІЗ

Дозволяє проводити цикл піролізного чищення, при якому відбувається окислення і обгорання жиру накопиченого при використанні духовки. При цьому процесі усередині духовки досягаються високі температури. Під час циклу очищення духової шафи світло усередині горіти не буде.

Екологічне використання духової шафи

Для оптимального використання енергії слід дотримуватися наступних порад:

- Витягуйте з духової шафи ті аксесуари, якими Ви не користуватиметесь.
- Використовуйте ємкості, придатні для духовки, переважно темного кольору.
- Під час приготування намагайтесь рідше відкривати дверцята.
- Намагайтесь не нагрівати порожню духовку. Коли рецепт допускає це, розташувати продукти в холодну духовку.

- Якщо ваша духовка забезпечена функцією ЕКО, використовуйте її, коли рецепт це дозволяє.
- При тривалому приготуванні, відключайте духовку за 5-10 хвилин до закінчення часу приготування, таким чином, можна скористатися залишковим теплом.
- Якщо ваша духовка має функції вентиляції, готуйте декілька страв одночасно.

Керівництво по приготуванню

Функції приготування відрізняються залежно від моделі. У таблицях, що додаються, вказані типові продукти, що часто готуються.

Час і температура вказані в таблицях орієнтовні. Рекомендується починати з нижчих значень і поступово збільшувати їх у разі потреби.

Духовка 45 см: Як правило, час і температури декілька нижче, ніж в духовці в 60 см. З діапазону температури, вказаного в таблиці завжди слід брати до уваги нижчі значення.

В цілому, час, вказаний в таблицях розраховано при розміщенні продуктів в холодну духовку.

Рецепти, що вимагають попереднього нагріву порожньої духовки відмічено спеціальною позначкою.

Деякі моделі мають функцію швидкого попереднього нагріву. Ця функція скорочує

час приготування відносно вказаного в таблиці.

При використанні цієї функції, почекайте, перш ніж розташувати продукти до того моменту, поки духовка не оповістить Вас про те, що досягнута необхідна температура.

Висота дека для приготування їжі (починаючи знизу):

- 1: Нижній.
- 2: Середній.
- 3: Верхній.

Висота 4 і 5 підійде для ґратена і тостів.

Духовка 45 см: Оптимальна висота для приготування завжди 1. Використовуйте висоту 2 і 3 для ґратена і тостів.

Для більш рівномірних результатів розташуйте продукт в центр дека або решітки.

РОЗМОРОЖУВАННЯ

При розморожуванні продуктів слід врахувати що:

- Продукти без упаковки слід розташувати на деко духовки або на іншу ємкість.
- При розморожуванні великих шматків м'яса або риби необхідно підставляти під решітку лоток для збору рідини.
- Не обов'язково повністю розморожувати м'ясо і рибу. Досить того, щоб їх поверхня стала досить м'якою для того, щоб можна було додати приправи.

- Після розморожування слід відразу ж приготувати продукт.
- Не слід знову заморожувати вже розморожену їжу.

Час, що вказано в таблиці * є орієнтовним; час розморожування залежить від температури повітря, ваги продукту і міри його заморожування, де час розморожування залежить від температури доквілля, ваги їжі і ступеню замороження їжі.

Див. таблицю розморожування на сторінці 53.

Obsah

• Popis funkcí trouby pro přípravu pokrmů.....	27
• Další funkce trouby	28
• Ekologické používání trouby.....	28
• Návod k přípravě pokrmů.....	29
• Rozmrazování	29
• Tabulka teplot a časů.....	35
Drůbež.....	35
Maso.....	37
Ryby	41
Pizza.....	43
Chléb	43
Předkrmy a těstoviny.....	45
Sladké pečivo a cukrovinky	47
Rozmrazování	53

Popis funkcí trouby pro přípravu pokrmů



VAROVÁNÍ

Pamatujte, že u různých modelů budou dostupné různé funkce.

Chcete-li se ujistit, které funkce jsou u vaší trouby k dispozici, projděte si návod k obsluze, který jste obdrželi spolu s tímto návodem k přípravě pokrmů.



KONVENČNÍ

Tato funkce se používá při pečení koláčů či dortů, kdy je třeba v zájmu správné konzistence upečeného těsta, aby bylo teplo distribuováno rovnoměrně.



KONVENČNÍ S VENTILÁTOREM

Hodí se pro restování a pečení. Ventilátor distribuuje uvnitř trouby teplo rovnoměrně, díky čemuž stačí kratší doba přípravy pokrmu a nižší teplota.



GRIL A SPODNÍ TĚLESO

Ideální pro restování. Toto nastavení je možné použít pro jakékoli plátky masa, bez ohledu na velikost.



MAXIGRILL

Pro grilování na větší ploše, než jakou lze využít při nastavení „gril“, s větším výkonem pro rychlejší zapékání pokrmů.



GRIL

Grilování a zapékání. Toto nastavení umožňuje dosáhnout hnědavého zapečeného povrchu, aniž by tím byl ovlivněn vnitřek potravin. Hodí se pro ploché potraviny jako steaky, žebírka, ryby a toasty.



GRIL / MAXIGRILL S VENTILÁTOREM

Pro rovnoměrné propečení a současně zahředení povrchu. Ideálně se hodí pro smíšené grilování. Hodí se také výborně pro grilování větších kusů jako drůbeže či zvěřiny. Maso je třeba umístit na rošt, pod který se ale podkládá plech, na který kapou vypečené šťávy.



OHŘEV ZESPODU (DNO)

Teplo vzniká pouze ve spodní části. Tento režim je vhodný pro ohřívání jídel, případně pro kynutí těsta či podobné úkony.



TURBO + OHŘEV ZESPODU (PIZZA)

Ideálně se hodí pro pečení pizzy a koláčů, dortů či jiných piškotových moučníků.



TURBO

Ventilátor distribuuje teplo pocházející z topného tělesa v zadní části trouby. Výsledkem je rovnoměrně zahřívání trouba, pokrmy je možné upravovat na dvou úrovních současně.



POMALÁ TEPELNÁ ÚPRAVA

Tento režim je speciálně navržen pro tepelnou úpravu tradičního casseroles, dušených pokrmů apod., stejně jako pro jídla, která vyžadují zvláště dlouhou dobu tepelné úpravy a relativně nízkou teplotu. Pro dosažení optimálních výsledků doporučujeme používat nádoby s víky, ale nejprve je třeba se ujistit, že jsou určeny k použití v troubě.

ECOECO

Program pro přípravu pokrmů s minimální spotřebou energie. Trouba využívá konvenční ohřev a v závislosti na modelu se vypne několik minut před koncem tepelné úpravy pokrmu. Následně se úprava jídla dokončí s využitím zbytkového tepla. Doporučuje se pro přípravu ryb a všech typů mas pečených v troubě.



ROZMRAZOVÁNÍ

Tato funkce je vhodná pro pomalé rozmrazování potravin, zejména těch, které se konzumují ve studeném stavu, například polévek, pečiva, cukrovinek, sladkostí apod.

U některých modelů je možné funkci rozmrazování využívat k ohřívání jídla pomocí teplovzdušného systému o dvou různých úrovních. Vyšší úroveň HI je vhodná obecně pro maso, nižší úroveň LO se používá na ryby, pečivo a chléb.

KYNUTÍ TĚSTA

Režim speciálně navržený ke kynutí chlebového či jiného těsta.

RYCHLÉ PŘEDEHŘÁTÍ

Tato funkce umožňuje troubu rychle přehřát na nastavenou teplotu. Tuto funkci použijte, když recept vyžaduje, aby byla trouba přehřátá na určitou teplotu před vložením pokrmu do trouby.

Další funkce trouby

Podrobnosti o použití těchto funkcí naleznete v návodu k obsluze vaší trouby.

TEKA HYDROCLEAN®

Funkce TEKA HYDROCLEAN® usnadňuje odstraňování mastnoty a dalších zbytků potravin, které se mohly přichytit na stěny trouby. Během čistícího cyklu zůstává osvětlení vnitřku trouby zhasnuté.

PYROLÝZA

Tento pyrolytický čistící cyklus využívá vysokých teplot uvnitř trouby k oxidaci a karbonizaci mastnoty nahromaděné během vaření. Během čistícího cyklu zůstává osvětlení vnitřku trouby zhasnuté.

Ekologické používání trouby

Tipy pro šetření energií:

- Vyjměte z trouby veškeré příslušenství, které nepoužíváte.
- Používejte pouze nádoby vhodné k použití v troubě, nejlépe tmavé barvy.
- Během vaření otvírejte dvířka trouby jen minimálně.
- Nepřehřívajte troubu, je-li prázdná. Kdykoliv to recept umožňuje, vložte pokrm do ještě studené trouby.
- Je-li vaše trouba vybavena funkcí ECO, využijte ji, pokud to recept na přípravu pokrmu umožňuje.
- U receptů s dlouhou dobou vaření vypněte troubu cca 5–10 minut před koncem celkové doby vaření a využijte zbytkové teplo.
- Je-li vaše trouba vybavena ventilátorem, můžete připravovat více pokrmů najednou.

Návod k přípravě pokrmů

Funkce pro přípravu pokrmů se mezi různými modely liší. Uvedené tabulky zobrazují základní dobu přípravy pokrmů.

Doby a teploty uvedené v tabulce mají sloužit pouze jako vodítko. Doporučujeme začít s nejnižšími hodnotami a dle potřeby je zvyšovat.

Trouby 45 cm: Doby přípravy pokrmů a teploty jsou obvykle o něco nižší než u trouby 60 cm. Vždy používejte nižší hodnotu z intervalu uvedeného v tabulce.

Obecně jsou doby uvedené v tabulkách vypočítány za předpokladu, že se pokrm vkládá do studené trouby.

U receptů, kde je třeba, aby byla trouba předehřátá, je toto výslovně uvedeno.

Některé modely se dodávají s funkcí rychlého předehřátí. Tato funkce zkracuje dobu přípra-

vy pokrmů ve vztahu k hodnotám uvedeným v tabulkách. Když tuto funkci používáte, vložte jídlo do trouby teprve tehdy, když je dosaženo zvolené teploty.

Výškové úrovně podpěr pro přípravu pokrmů jsou následující (odspodu):

- 1: Nízká úroveň.
- 2: Střední úroveň.
- 3: Vysoká úroveň.

Úrovně 4 a 5 jsou vhodné pro grilování a přípravu toastů.

Trouby 45 cm: Nejvhodnější úroveň pro přípravu pokrmů je vždy úroveň 1. Úrovně 2 a 3 jsou vhodné pro grilování a přípravu toastů.

Nejrovnoměrnější tepelné úpravy dosáhnete, když uložíte potraviny na střed roštu nebo plechu.

Rozmrazování

Při rozmrazování pamatujte na následující:

- Potraviny je třeba vyjmout z obalu a umístit na plech nebo na talíř.
- Velké kusy masa nebo ryby rozmrazujte tak, že je položíte na rošt, pod který umístíte plech, na který bude kapat případná tekutina.
- Maso ani ryby není nutné před přípravou rozmrazit úplně. Stačí, aby byl rozmrzlý jejich povrch, protože pak bude možné je ochutit.

- Po rozmrazení je třeba potraviny vždy zpracovat.
- Jednou rozmrzlé potraviny již znovu nezmrázujte.

Doby uvedené v tabulce* mají sloužit pouze jako vodítko. Doba nutná k rozmrazení potravin závisí na okolní teplotě, hmotnosti potravin a na tom, jak hluboce jsou zmrazené.

* Viz tabulka doby rozmrazování na straně 53.

Obsah

• Popis funkcií varenia v rúre.....	31
• Iné funkcie rúry	32
• Ekologické používanie rúry	32
• Sprievodca varenia	33
• Odmrazovanie	33
• Tabuľky teplôt a časov	35
Hydina	35
Mäso.....	37
Ryba	41
Pizza.....	43
Chlieb	43
Predjedlá a cestoviny	45
Cukrárske výrobky.....	47
Odmrazovanie	53

Popis funkcií varenia v rúre



VÝSTRAHA

Majte na pamäti, že dostupné funkcie sa líšia podľa jednotlivých modelov.

Ak chcete zistiť, ktoré funkcie sú k dispozícii pre vašu rúru, viď Návod na použitie dodaný s týmto Sprievodcom varenia.

KONVENČNÁ

Táto funkcia je určená na použitie pri pečení koláčov, kde má byť teplota ohrevu pre vytvorenie dokonca hubovitej štruktúry.

KONVENČNÁ S VENTILÁTOROM

Hodí sa na restovanie a pečenie. Ventilátor distribuuje vo vnútri rúry teplo rovnomerne, vďaka čomu stačí kratšia doba prípravy pokrmu a nižšia teplota.

GRIL A DOLNÉ VÝHREVNÉ TELESO

Ideálne na pečenie mäsa. Toto nastavenie je možné použiť pre všetky kusy mäsa, bez ohľadu na veľkosť.

MAXI GRIL

Pre opekanie väčších plôch, než je to možné s použitím grilu, s väčším výkonom opekania potravín a pre rýchlejšie zhnednutie.

GRIL

Opekanie a zhnednutie. Toto nastavenie umožňuje, aby bol povrch opečený bez ovplyvnenia vnútra potravín. Vhodné pre ploché potraviny, ako sú steaky, rebrá, ryby a toasty.

GRIL / MAXI GRIL S VENTILÁTOROM

Pre rovnomerné pečenie a súčasné povrchové zhnednutie. Ideálne pre zmiešané opekanie. Ideálne pre objemné kusy, ako je hydina a zverina. Mäso by malo byť umiestnené na rošte, pod ktorým je podnos na zachytávanie šťavy z mäsa.

SPODNÝ OHREV (SPODNÁ ČASŤ)

Teplo prichádza len z dolnej časti. Vhodné pre ohrev jedla alebo pre oddýchnutie cesta alebo podobné výrobky, ktoré potrebujú kysnúť.

TURBO + SPODNÝ OHREV (PIZZA)

Ideálne na varenie a pečenie pizze a koláčov, ovocných a piškótových koláčov.

TURBO

Ventilátor rozvádza teplo vychádzajúce z prvku umiestneného v zadnej časti rúry. V dôsledku rovnomerne distribuovanej teploty, jedlo môže sa môže pripravovať zároveň na dvoch úrovniach.

POMALÉ VARENIE

Špeciálne navrhnuté pre varenie tradičných pokrmov v hrnci, dusené mäso, atď ... a pre všetky pokrmy so zvlášť dlhou dobou varenia a nízkou teplotou. Pre dosiahnutie najlepších výsledkov, odporúčame používať hrnce s pokrievkami, ktoré sú vhodné pre použitie v rúre.

ECO ECO

Pre varenie v rúre s minimálnou spotrebou energie. Rúra používa konvenčný ohrev, a v závislosti od modelu, vypne rúru niekoľko minút pred koncom varenia a pomocou zostatkového tepla vo vnútri rúry dokonale dovarí pokrm. Funkcia je odporúčaná pre ryby a všetky druhy pečeného mäsa.

ROZMRAZOVANIE

Táto funkcia je vhodná pre pomalé rozmrazovanie potravín, najmä potraviny konzumované bez ohrevu, ako sú polievky, pečivo, koláče, torty, atď

V niektorých modeloch je funkciu rozmrazovania možné použiť pre ohrev potravín s využitím systému horúceho vzduchu na

dvoch úrovniach. HI je vhodná pre mäso a LO sa používa pre ryby, pečivo a chlieb.

KYSNUTIE CESTA

Špeciálne navrhnuté pre umožnenie vykysnutia cesta na chleba a pečivo.



RÝCHLE PREDHRIEVANIE

Táto funkcia umožňuje rúru rýchlo predhriať na požadovanú teplotu. Túto funkciu použijete, keď váš recept vyžaduje dopredu predhriať rúru na určitú teplotu.

Iné funkcie rúry

Pre viac informácií o tom, ako používať tieto funkcie, pozri Návod na použitie pre vašu rúru.

TEKA HYDROCLEAN®

Funkcia TEKA HYDROCLEAN® umožňuje jednoduché odstránenie mastnoty a iných zvyškov potravy, ktoré môžu byť prilepené na stranách rúry. V priebehu čistiaceho cyklu, svetlo vo vnútri rúry zostane vypnuté.



PYROLÝZA

Čistiaci pyrolytický cyklus, cyklus čistenia pyrolýzou využíva vysoké teploty vo vnútri rúry, ktoré spôsobujú oxidáciu a karbonizáciu mastnoty zozbieranej počas varenia. V priebehu čistiaceho cyklu, svetlo vo vnútri rúry zostane vypnuté.

Ekologické používanie rúry

Tipy pre úsporu energie:

- Odstráňte všetko príslušenstvo, ktoré nie je potrebné v rúre.
- Pre použitie v rúre, používajte odolný riad, najlepšie tmavej farby.
- Počas pečenia otvárajte dvierka rúry čo najmenej.
- Nepredhrievajte prázdnu rúru. Ak to recept umožňuje, vložte pripravovaný pokrm do studenej rúry.

- Ak má rúra funkciu ECO, používajte ju vždy, keď to recept dovoľuje.
- Ak recept vyžaduje dlhý čas varenia, vypnite rúru 5 až 10 minút pred ukončením celkového času varenia a využijete tak zvyškové teplo.
- Ak má vaša rúra ventilátor, pečte viac pokrmov naraz.

Sprievodca varenia

Funkcie varenia sa líšia medzi jednotlivými modelmi. Poskytnuté tabuľky ukazujú kľúčové doby varenia.

Doby a teploty uvedené v tabuľke sú uvedené iba ako pomôcka. Je vhodné začať s najnižšími hodnotami a v prípade potreby ich zvýšiť.

Pre 45 cm rúry: Uvedené časy varenia a teploty sú zvyčajne o niečo nižšie ako pre 60 cm rúry. Vždy používajte hodnoty na dolnej hranici rozsahu uvedeného v tabuľkách.

Všeobecne platí, že časy, uvedené v tabuľkách sú vypočítané pri umiestnení potravín do studenej rúry.

Recepty, ktoré vyžadujú predhriatie rúry, budú výslovne zmienené.

Niektoré modely sú vybavené funkciou Rapid pre-heating (rýchle predhrievanie). Táto funk-

cia znižuje dobu varenia vo vzťahu k údajom uvedeným v tabuľkách. Pri použití tejto funkcie, počkajte s vložením jedla do rúry, kým sa nedosiahne nastavená teplota.

Úrovne políc pre varenie sú nasledovné (zospodu):

- 1: Nízka.
- 2: Stredná.
- 3: Vysoká.

Úrovne 4 a 5 sú vhodné pre grilovanie a opekanie.

Pre 45 cm rúry: Najvhodnejšia úroveň pre varenie je vždy úroveň 1. Úrovne 2 a 3 sú vhodné na grilovanie a opekanie.

Umiestnite jedlo do stredu police alebo stojanu pre dosiahnutie rovnomerného výsledku.

Rozmrazovanie

Pri rozmrazovaní pamätajte, že:

- Potraviny by mali byť odstránené z obalu a umiestnené na plech do rúry alebo v miske.
- Veľké kusy mäsa alebo rýb rozmrazujte ich umiestnením na rošt s podnosom, do ktorého sa bude zbierať voda.
- Pred varením nemusí byť mäso a ryby úplne rozmrazené. Bude stačiť, aby bol povrch mäkký pre ochutenie.

- Po rozmrazení by mali byť potraviny vždy uvarené.
- Raz rozmrazené potraviny už znovu nezmrázajte.

Doby uvedené v tabuľke* sú orientačné. Doba potrebná na rozmrazovanie závisí na okolitej teplote, hmotnosti potravy a ako hlboko sú zmrazené.

* Vid' tabuľku rozmrazovania na strane 53.

ПТИЦА / SZÁRNYASOK / DRÓB / ПТИЦИ

	ВЕС (КГ) SÚLY (KG) WAGA (KG) ТЕГЛО (КГ)	УРОВЕНЬ MAGASSÁG POZIOM ПОЛОЖЕНИЕ НА ТАВАТА	ФУНКЦИЯ FUNKCIÓ FUNKCJA GRZANIA РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ	ТЕМПЕР. HŐMÉR. TEMPERAT. TEMPERAT. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.) IDŐ (MIN) CZAS (MIN) ВРЕМЕ (МИН)	ЕМКОСТЬ EDÉNY RODZAJ NACZYNIÁ СЪД
Утка Kacsa Kaczka Патица	1,50	Нижний Alsó Niski По-ниско ниво		190-210	55-60	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				170-190	45-55	
Утиная грудка Kacsamell Pierś z kaczki Патешки гърди	0,40	Верхний Felső Wysoki По-високо ниво		180-190	10-12	Решетка Rács Ruszt Решетьчна
				200-210	8-10	
Утиные бедрашки Kacsacomb Udka z kaczki Патешки бутчета	2 шт 2 darab 2 sztuki 2 броя	Средин Középső Średni Междинно		170-190	45-50	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				160-180	55-60	
Курица Csirke Kurczak Пиле	1,20	Нижний Alsó Niski По-ниско ниво		190-210	55-60	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				170-190	50-55	
Куриные бедрашки Csirkecomb Udka z kurczaka Пилешки бутчета	4 шт 4 darab 4 sztuki 4 броя	Средин Középső Średni Междинно		190-210	25-30	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				190-200	20-25	
Индейка Pulyka Indyk Пуйка	4,00	Нижний Alsó Niski По-ниско ниво		190-200	70-75	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				180-200	65-70	

CARNE DE PASĂRE / ПТИЦЯ / DRŮBEŽ / VTÁKY

	GREUTATE (KG) ВАГА (КГ) HMOTNOST (KG) (HMOTNOST' (KG)	POZIȚIA TĂVII РІВЕНЬ ПОЛОЖА ПЛЕЧУ ПОЗІЦІА ПОД- НОСУ	MOD DE PREPARARE ФУНКЦІЯ РЕЖІМ ПРІПРАВУ ПОКРМУ РЕЖІМ VARENIA	TEMPERAT. ТЕМПЕР. ТЕПЛОТА ТЕПЛОТА. (°C)	TIMP (MIN) ЧАС (ХВ.) DOBA (MIN.) ЧАС (MIN)	VAS DE COLECTARE ЄМНІСТЬ НАДОВА НАДОВА
Rață Качка Kachna Kačica	1,50	Inferioară		190-210	55-60	Tavă
		Нижній		170-190	45-55	Дeko
		Spodní Dolný				Plech Plech
Piept de rață Качина грудка Kachní prsa Kačacie prsia	0,40	Superioară		180-190	10-12	Grătar
		Верхній		200-210	8-10	Решітка
		Vyšší Vyššia				Rošt Mriežka
Pulpe de rață Качині стегенця Kachní stehýnka Kačacie stehná	2 bucăți 2 шт 2 ks. 2 ks	Intermediară		170-190	45-50	Tavă
		Середній		160-180	55-60	Дeko
		Prostřední Stredný				Plech Plech
Pui Курка Kuře Kura	1,20	Inferioară		190-210	55-60	Tavă
		Нижній		170-190	50-55	Дeko
		Spodní Dolný				Plech Plech
Pulpe de pui Курячі стегенця Kuřecí stehýnka Kuracie stehná	4 bucăți 4 шт 4 ks. 4 ks	Intermediară		190-210	25-30	Tavă
		Середній		190-200	20-25	Дeko
		Prostřední Stredný				Plech Plech
Curcan Індичка Křůta Moriak	4,00	Inferioară		190-200	70-75	Tavă
		Нижній		180-200	65-70	Дeko
		Spodní Dolný				Plech Plech

МЯСО / HÚSOK / MIĘSO / МЕСО

	ВЕС (КГ) SÚLY (KG) WAGA (KG) ТЕГЛО (КГ)	УРОВЕНЬ MAGASSÁG POZIOM ПОЛОЖЕНИЕ НА ТАВАТА	ФУНКЦИЯ FUNKCIÓ FUNKCJA GRZANIA РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ	ТЕМПЕР. HŐMÉR.S. ТЕМПЕРАТ. ТЕМПЕРАТ. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.) IDŐ (MIN) CZAS (MIN) ВРЕМЕ (МИН)	ЕМКОСТЬ EDÉNY RODZAJ NACZYNNIA СЪД
Жаркое из телятины Borjúpecsenye Pieczeń cielęca Телешко печено	2,00	Нижний Alsó Niski По-ниско ниво		190-210	85-90	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				180-200	90-95	
				180-200	80	
Ростбиф Marhasült Pieczeń wołowa Печено говеждо	0,60	Средин Középső Średni Междинно		190-210	45-50	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				190-210	60-65	
				180-200	35-40	
Запеченное фаршированное Töltött hús Pieczeń faszerowana Пълнено печено месо	1,00	Средин Középső Średni Междинно		175-180	45-50	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				170-180	55-60	
				170-180	45-50	
Телячьи отбивные Borjúkaraj Kotlety wołowe Телешки котлети	0,50	Средин Középső Średni Междинно		220	15	Решетка Rács Ruszt Решетъчна
Телячий антрекот Borjú borda Stek z łaty wołowej Телешка пържолка	1,00	Средин Középső Średni Междинно		220	15	Решетка Rács Ruszt Решетъчна
				220	25-30	
Филей телятина Borjú hátszín Stek duszony Задушена пържолка	1,00	Средин Középső Średni Междинно		180-200	33-45	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				180-200	25-30	
Жаркое из свинины Disznósült Pieczeń wieprzowa Печено свинско	1,00	Средин Középső Średni Междинно		180-190	50-55	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				170-190	45-50	
				180-200	55-60	
Свинные отбивные Disznókaraj Kotlety wieprzowe Свински пържолки	0,50	Средин Középső Średni Междинно		200-220	15	Решетка Rács Ruszt Решетъчна

























CARNE / М'ЯСО / MASO / MÄSO

	GREUTATE (KG) ВАГА (КГ) HMOTNOST (KG) (HMOTNOST' (KG)	POZIȚIA TĂVIL РІВЕНЬ POLOHA PLECHU POZÍCIA POD- NOSU	MOD DE PREPARARE ФУНКЦІЯ REŽIM PŘÍPRAVY POKRMU REŽIM VARENIA	TEMPERAT. ТЕМПЕР. TEPLOTA TEPLOTA. (°C)	TIMP (MIN) ЧАС (ХВ.) DOBA (MIN.) ČAS (MIN)	VAS DE COLECTARE ЄМНІСТЬ НАДОБА НАДОБА
Carne de vițel friptă Печеня з телятини Teleci roštěná Pečené telecie	2,00	Inferioară Нижній Spodní Dolný		190-210	85-90	Tavă Дeko Plech Plech
				180-200	90-95	Дeko Plech
				180-200	80	Plech
Carne de vită la cuptor Ростбіф Rostbíf Pečené hovädzie	0,60	Intermediară Середній Prostřední Středný		190-210	45-50	Tavă Дeko Plech Plech
				190-210	60-65	Дeko Plech
				180-200	35-40	Plech
Friptură umplută Запечене фаршироване Nadívaná pečeně Plnená pečienka	1,00	Intermediară Середній Prostřední Středný		175-180	45-50	Tavă Дeko Plech Plech
				170-180	55-60	Дeko Plech
				170-180	45-50	Plech
Cotlete de vită Телячі відбивні Hovězí kotletky Hovädzie kotletky	0,50	Intermediară Середній Prostřední Středná		220	15	Grătar Решітка Rošt Mriežka
Friptură de vită Антрекот з телятини Biftek Hovězí steak	1,00	Intermediară Середній Prostřední Středná		220	15	Grătar Решітка Rošt Mriežka
				220	25-30	Решітка Rošt
						Mriežka
Friptură înăbușită Філе телятина Pomalú pečené hovězí Dusený steak	1,00	Intermediară Середній Prostřední Středný		180-200	33-45	Tavă Дeko Plech Plech
				180-200	25-30	Дeko Plech
						Plech
Carne de porc friptă Печеня зі свинини Vepřová roštěná Pečené bravčové	1,00	Intermediară Середній Prostřední Středný		180-190	50-55	Tavă Дeko Plech Plech
				170-190	45-50	Дeko Plech
				180-200	55-60	Plech
Cotlete de porc Свинячі відбивні Vepřové kotletky Bravčové kotlety	0,50	Intermediară Середній Prostřední Středná		200-220	15	Grătar Решітка Rošt Mriežka

МЯСО / HÚSOK / MIĘSO / MECO

	ВЕС (КГ) SÚLY (KG) WAGA (KG) ТЕГЛО (КГ)	УРОВЕНЬ MAGASSÁG POZIOM ПОЛОЖЕНИЕ НА ТАВАТА	ФУНКЦИЯ FUNKCIÓ FUNKCJA GRZANIA РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ	ТЕМПЕР. HŐMÉR. TEMPERAT. ТЕМПЕРАТ. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.) IDŐ (MIN) CZAS (MIN) ВРЕМЕ (МИН)	ЕМКОСТЬ EDÉNY RODZAJ NACZYNIJA СЪД
Свиная лопатка Disznó taraj Łopatka wieprzowa Свинска плешка	1,50	Средин Középső Średni Междинно		190-200	55-60	Противень Tálca Blacha do pieczenia Tava
				190-200	40-50	
Поросенок Malac Prosię Прасе сукалче	1,40	Средин Középső Średni Междинно		190-210	60-70	Противень Tálca Blacha do pieczenia Tava
				170-190	70-75	
Свиные ребра Disznó oldalas Żeberka wieprzowe Свински ребра	0,50	Средин Középső Średni Междинно		190-210	25-30	Противень Tálca Blacha do pieczenia Tava
				190-210	30	
Рулька Csülök Golonka Шунка от бут	1,00	Средин Középső Średni Междинно		190-210	50-55	Противень Tálca Blacha do pieczenia Tava
				180-200	45-50	
				170-190	45-55	
Дикий кабан Vaddisznó Mięso z dzika Диво прасе	2 шт 2 darab 2 sztuki 2 броя	Средин Középső Średni Междинно		180	15	Решетка Rács Ruszt Решетьчна
				190-200	12-15	
Баранина Báránhús Jagnięcina Агнешко	1,00	Средин Középső Średni Междинно		190-210	35-40	Противень Tálca Blacha do pieczenia Tava
				180-200	45-50	
				190-200	45-50	
Ножка без кости Kicsontozott láb Udziec bez kości Обезкостен бут	0,60	Средин Középső Średni Междинно		170-190	45-55	Противень Tálca Blacha do pieczenia Tava
				180-190	35-40	
Кенгуру Kenguru Mięso z kangura Кенгуру	2,00	Нижний Alsó Niski По-ниско ниво		190-210	55-60	Противень Tálca Blacha do pieczenia Tava
				180-200	45-55	

CARNE / М'ЯСО / MASO / MÄSO

	GREUTATE (KG) ВАГА (КГ) HMOTNOST (KG) (HMOTNOST (KG)	POZIȚIA TĂVIL РІВЕНЬ POLOHA PLECHU POZÍCIA POD- NOSU	MOD DE PREPARARE ФУНКЦІЯ REŽIM PŘÍPRAVY POKRMU REŽIM VARENIA	TEMPERAT. ТЕМПЕР. TEPLOTA TEPLOTA. (°C)	TIMP (MIN) ЧАС (ХВ.) DOBA (MIN.) ČAS (MIN)	VAS DE COLECTARE ЄМНІСТЬ NÁDOVA NÁDOVA
Spată de porc Свиняча лопатка Verřové ramínko Bravčové plecko	1,50	Intermediară Середній Prostřední Středný	  	190-200 190-200	55-60 40-50	Tavă Дeko Plech Plech
Purcel de lapte Порося Sele Prasiatko	1,40	Intermediară Середній Prostřední Středný	  	190-210 170-190	60-70 70-75	Tavă Дeko Plech Plech
Coaste de porc Свинячі реберця Verřová žebírka Bravčové rebierka	0,50	Intermediară Середній Prostřední Středný	  	190-210 190-210	25-30 30	Tavă Дeko Plech Plech
Ciolan Рулька Pečené koleno Pečené koleno	1,00	Intermediară Середній Prostřední Středný	  	190-210 180-200 170-190	50-55 45-50 45-55	Tavă Дeko Plech Plech
Mistreț Дичина кабан Kaňčí Diviak	2 bucăți 2 шт 2 ks. 2 ks	Intermediară Середній Prostřední Středná	  	180 190-200	15 12-15	Grătar Решітка Rošt Mriežka
Miel Баранина Jehněčí Jahňacie	1,00	Intermediară Середній Prostřední Středný	  	190-210 180-200 190-200	35-40 45-50 45-50	Tavă Дeko Plech Plech
Pulpă cu os Ніжка без кісті Vykostěné verřové koleno Vykostěné koleno	0,60	Intermediară Середній Prostřední Středný	  	170-190 180-190	45-55 35-40	Tavă Дeko Plech Plech
Sangur Кенгуру Klokaní Klokan	2,00	Inferioară Нижній Spodní Dolný	  	190-210 180-200	55-60 45-55	Tavă Дeko Plech Plech

РЫБА / HALAK / RYBY / РИБА

	ВЕС (КГ) SÚLY (KG) WAGA (KG) ТЕГЛО (КГ)	УРОВЕНЬ MAGASSÁG POZIOM ПОЛОЖЕНИЕ НА ТАВАТА	ФУНКЦИЯ FUNKCIÓ FUNKCJA GRZANIA РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ	ТЕМПЕР. HŐMÉR.S. TEMPERAT. ТЕМПЕРАТ. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.) IDŐ (MIN) CZAS (MIN) ВРЕМЕ (МИН)	ЕМКОСТЬ EDÉNY RODZAJ NACZYNNIA СЪД
Сибас в соли Sügér sóban Solony okoń morski Лаврак печен в сол	1,00	Средин Középső Średni Междинно		180-200	20-25	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				190-200	18-20	
Морской лещ Tengeri durbincs Morlesz Ципура	1,00	Средин Középső Średni Междинно		190-200	20-25	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				190-200	10-15	
Хек, нарезанный Szeletelt tőkehal Medaliony z morszczuka Медальони от мерлуза	1,10	Средин Középső Średni Междинно		190-210	15-20	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				180-200	10-12	
Лосось, нарезанный Szeletelt lazac Medaliony z łososia Медальони от сьомга	1,10	Средин Középső Średni Междинно		190-200	15-20	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				200-210	10-15	
Рыбный пудинг Hal puding Pudding rybny Мус от риба	2,00	Нижний Alsó Niski По-ниско ниво		160	50	Форма Lapos edény Płytko forma Плитка чиния
				150-160	60-65	
Волован с рыбой Hal voulevant Vol-au-vent z rybą Волован с риба	0,50	Средин Középső Średni Междинно		180-190*	18-20	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава

* Для этих блюд, следует разогреть пустую духовку и поместить продукты когда будет достигнута выбранная температура.

* Ezekben az esetekben üresen melegítse elő a sütőt és a kiválasztott hőmérsékleten helyezze be az ételt.

* W przypadku tych dań zaleca się nagrzać pusty piekarnik, a potrawy umieścić po osiągnięciu ustawionej temperatury.

* За да пригответе тези ястия, загрейте предварително празната фурна и след това поставете храната във фурната, след като избраната температура бъде достигната.

PEȘTE / РИБА / RYBY / RYBA

	GREUTATE (KG) ВАГА (КГ) HMOTNOST (KG) (HMOTNOST' (KG)	POZIȚIA TĂVIU РІВЕНЬ ПОЛОЖА ПЛЕЧУ ПОЗІЦІА ПОД- НОСУ	MOD DE PREPARARE ФУНКЦІЯ РЕЖІМ ПРІПРАВУ POKRMU РЕЖІМ VARENIA	TEMPERAT. ТЕМПЕР. ТЕПЛОТА ТЕПЛОТА. (°C)	TIMP (MIN) ЧАС (ХВ.) DOBA (MIN.) ЧАС (MIN)	VAS DE COLECTARE ЄМНІСТЬ НАДОБА НАДОБА
Biban de mare în crustă de sare Сибас в соли Moř. okoun v sol. krustě Pečený morský ostriež	1,00	Intermediară Середній Prostřední Stredný		180-200	20-25	Tavă
				190-200	18-20	Дeko
						Plech Plech
Plătică de mare Морський ляц Pražma Pražma	1,00	Intermediară Середній Prostřední Stredný		190-200	20-25	Tavă
				190-200	10-15	Дeko
						Plech Plech
Medalioane de merluciu Хек, нарізаний Medailonky ze štikozubce Medailóny z merlúzy	1,10	Intermediară Середній Prostřední Stredný		190-210	15-20	Tavă
				180-200	10-12	Дeko
						Plech Plech
Medalioane de somon Лосось, нарізаний Lososové medailonky Medailóny zo salmóna	1,10	Intermediară Середній Prostřední Stredný		190-200	15-20	Tavă
				200-210	10-15	Дeko
						Plech Plech
Mousse de pește Рибний пудинг Rybí pěna Rybía pena	2,00	Inferioară Нижній Spodní Dolný		160	50	Vas cu pereți joși
				150-160	60-65	Форма Mělká nádoba Plytká miska
Pește vol-au-vent Волован з рибкою Vol-au-vent s rybou Ryba vol-au-vent	0,50	Intermediară Середній Prostřední Stredný		180-190*	18-20	Tavă Дeko Plech Plech

* Pentru aceste preparate, preîncălziți cuptorul gol, apoi așezați preparatul în cuptor după atingerea temperaturii selectate

* Для цих страв, слід розігріти порожню духовку і розташувати продукти коли буде досягнута обрана температура.

* U těchto jídel předehřejte troubu a teprve tehdy, když je dosaženo nastavené teploty, do ní pokrm vložte.

* U těchto pokrmů, předehřejte prázdnou rúru a po dosiahnutí nastavenej teploty vložte potraviny do rúry.

ПИЦЦА / PIZZÁK / PIZZA / ПИЦА

	ВЕС (КГ) SÚLY (KG) WAGA (KG) ТЕГЛО (КГ)	УРОВЕНЬ MAGASSÁG POZIOM ПОЛОЖЕНИЕ НА ТАВАТА	ФУНКЦИЯ FUNKCIÓ FUNKCJA GRZANIA РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ	ТЕМПЕР. HŐMÉR. TEMPERAT. ТЕМПЕРАТ. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.) IDŐ (MIN) CZAS (MIN) ВРЕМЕ (МИН)	ЕМКОСТЬ EDÉNY RODZAJ NACZYŃNIA СЪД
Пицца толстое тесто Vastag pizza Pizza na grubym cieście Пица с дебело тесто	0,60	Срединй Középső Średni Междинно		190-210	30-35	Решетка Rács Ruszt Решетъчна
				190-200	20-25	
Пицца, тонкое тесто Vékony pizza Pizza na cienkim cieście Пица с тънко тесто	0,60	Срединй Középső Średni Междинно		190-200	15-20	Решетка Rács Ruszt Решетъчна
				200-210	10-15	

ХЛЕБ / KENYÉR / CHLEB / ХЛЯБ

	ВЕС (КГ) SÚLY (KG) WAGA (KG) ТЕГЛО (КГ)	УРОВЕНЬ MAGASSÁG POZIOM ПОЛОЖЕНИЕ НА ТАВАТА	ФУНКЦИЯ FUNKCIÓ FUNKCJA GRZANIA РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ	ТЕМПЕР. HŐMÉR. TEMPERAT. ТЕМПЕРАТ. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.) IDŐ (MIN) CZAS (MIN) ВРЕМЕ (МИН)	ЕМКОСТЬ EDÉNY RODZAJ NACZYŃNIA СЪД
Белый хлеб Fehér kenyér Chleb biały Бял хляб	0,50	Срединй Középső Średni Междинно		200-220	20-25**	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
Черный хлеб Fekete kenyér Chleb żytni Ръжен хляб	0,15	Срединй Középső Średni Междинно		200-220	10-15**	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
Хлеб цельнозерновой Teljes kiőrlésű kenyér Chleb pełnoziarnisty Пълнозърнест хляб	0,15	Срединй Középső Średni Междинно		200-220	10-30**	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава

** Предварительная закуска с , 100 °C, 30 мин. приблизительно.

** Előzetes kelesztés , funkcióban 100 °C, 30 perc. körülbelül.

** Ustawić funkcję grzania «grzałka dolna» , 100°C, ok. 30 min.

** Функция за втасване , 100 °C, припл. 30 мин.

PIZZA / ПИЦА / PIZZA / PIZZA

	GREUTATE (KG) БАГА (КГ) HMOTNOST (KG) (HMOTNOST' (KG)	POZIȚIA TĂVII РІВЕНЬ ПОЛОЖА PLECHU ПОЗІЦІА ПОД- NOSU	MOD DE PREPARARE ФУНКЦІЯ РЕЖІМ ПРІПРІВУ ПОКРМУ РЕЖІМ VARENIA	TEMPERAT. ТЕМПЕР. ТЕПЛОТА ТЕПЛОТА. (°C)	TIMP (MIN) ЧАС (ХВ.) DOBA (MIN.) ЧАС (MIN)	VAS DE COLECTARE ЄМНІСТЬ НАДОБА НАДОБА
Pizza cu blat pufos Пица товсте тісто Pizza se silným těstem Hrubá chrumkavá pizza	0,60	Intermediară		190-210	30-35	Grătar
Serednij			190-200	20-25	Reșitka	
Prostřední Strednyá					Mriežka	
Pizza cu blat subtire Пица, тонке тісто Pizza s tenkým těstem Tenká chrumkavá pizza	0,60	Intermediară		190-200	15-20	Grătar
Serednij			200-210	10-15	Reșitka	
Prostřední Stredná					Mriežka	

PÂINE / ХЛІБ / CHLĚB / CHLIEB

	GREUTATE (KG) БАГА (КГ) HMOTNOST (KG) (HMOTNOST' (KG)	POZIȚIA TĂVII РІВЕНЬ ПОЛОЖА PLECHU ПОЗІЦІА ПОД- NOSU	MOD DE PREPARARE ФУНКЦІЯ РЕЖІМ ПРІПРІВУ ПОКРМУ РЕЖІМ VARENIA	TEMPERAT. ТЕМПЕР. ТЕПЛОТА ТЕПЛОТА. (°C)	TIMP (MIN) ЧАС (ХВ.) DOBA (MIN.) ЧАС (MIN)	VAS DE COLECTARE ЄМНІСТЬ НАДОБА НАДОБА
Pâine albă Білий хліб Bílý chléb Biely chlieb	0,50	Intermediară		200-220	20-25**	Tavă
Serednij			Deco			
Prostřední Stredny		Plech				
Pâine de secară Чорний хліб Žitný chléb Ražný chlieb	0,15	Intermediară		200-220	10-15**	Tavă
Serednij			Deco			
Prostřední Stredny		Plech				
Pâine integrală Хліб цельнозернової Celozrnný chléb Celozrnný chlieb	0,15	Intermediară		200-220	10-30**	Tavă
Serednij			Deco			
Prostřední Stredny		Plech				







** Funcție de predospire 100 °C, aprox. 30 min.

** Попередня закваска з , 100 °C, 30 хв. приблизно.

** Funkce kynutí [symbol] přibl. 30 min. při 100 °C.

** Funkcia predkysnutia pri 100 °C, pribl. 30 min.

АКУСКИ И ПАСТА / ELŐÉTELEK ÉS TÉSztÁK / PRZYSTAWKI I MAKARONY / РЕДЯСТИЯ И МАКАРОНЕНИ ИЗДЕЛИЯ

	ВЕС (КГ) SÚLY (KG) WAGA (KG) ТЕГЛО (КГ)	УРОВЕНЬ MAGASSÁG POZIOM ПОЛОЖЕНИЕ НА ТАВАТА	ФУНКЦИЯ FUNKCIÓ FUNKCJA GRZANIA РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ	ТЕМПЕР. HŐMÉR.S. TEMPERAT. TEMPERAT. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.) IDŐ (MIN) CZAS (MIN) ВРЕМЕ (МИН)	ЕМКОСТЬ EDÉNY RODZAJ NACZYNIYA СЪД
Картофель запеченный Sült burgonya Pieczone ziemniaki Печени картофи	1,00	Нижний Alsó Niski По-ниско ниво	  	180-190 180-200	55-60 40-45	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
Овощи на решетке Sült zöldség Grillowane warzywa Зеленчуци на скара	1,00	Срединий Középső Średni Междинно		190-210	30-45	Решетка Rács Ruszt Решетъчна
Шампиньоны Gomba Pieczarki Гъби	0,50	Срединий Középső Średni Междинно		200-210	13	Решетка Rács Ruszt Решетъчна
Лазанья Lazagne Lasagne Лазаня		Срединий Középső Średni Междинно		200-210	35-40	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава

APERITIVE ȘI PASTE / ЗАКУСКИ І ПАСТА / PŘEDKRMY A TĚSTOVINY / PREDJEDLÁ A CESTOVINY

	GREUTATE (KG) ВАГА (КГ) HMOTNOST (KG) (HMOTNOST' (KG)	POZIȚIA TĂVII РІВЕНЬ ПОЛОЖА PLECHU POZÍCIA POD- NOSU	MOD DE PREPARARE ФУНКЦІЯ REŽIM PŘÍPRAVY POKRMU REŽIM VARENIA	TEMPERAT. ТЕМПЕР. ТЕПЛОТА TEPLOTA. TEPLOTA. (°C)	TIMP (MIN) ЧАС (ХВ.) DOBA (MIN.) ČAS (MIN)	VAS DE COLECTARE ЄМНІСТЬ НАДОБА НАДОБА
Cartofi la cuptor Картопля запечена Pečené brambory Pečené zemiaky	1,00	Inferioară Нижній Spodní Dolný		180-190	55-60	Tavă Декор Plech Plech
				180-200	40-45	
Legume la grătar Овочі гриль Grilovaná zelenina Grilovaná zelenina	1,00	Intermediară Середній Prostřední Středný		190-210	30-45	Grătar Решітка Rošt Mriežka
Ciuperci Печериці Houby Huby	0,50	Intermediară Середній Prostřední Středný		200-210	13	Grătar Решітка Rošt Mriežka
Lasagna Лазанья Lasagne Lasagne		Intermediară Середній Prostřední Středný		200-210	35-40	Tavă Декор Plech Plech

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ / SÜTEMÉNYEK / CIASTA I DESERY / СЛАДКАРСКИ ИЗДЕЛИЯ

	ВЕС (КГ) SÚLY (KG) WAGA (KG) ТЕГЛО (КГ)	УРОВЕНЬ MAGASSÁG POZIOM ПОЛОЖЕНИЕ НА ТАВАТА	ФУНКЦИЯ FUNKCIÓ FUNKCJA GRZANIA РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ	ТЕМПЕР. HŐMÉR. TEMPERAT. ТЕМПЕРАТ. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.) IDŐ (MIN) CZAS (MIN) ВРЕМЕ (МИН)	ЕМКОСТЬ EDÉNY RODZAJ NACZYNIYA СЪД
Тесто бисквит Piskóta tészta Ciasto biszkoptowe Пандишпан микс	0,50	Срединй Középső Średni Междинно		180-200*	25-30	Форма Lapos edény Płytko forma Плитка чиния
				190-200*	20-25	
				180-200*	20-25	
Дрожжевое тесто Kelt tészta Ciasto drożdżowe Квасено тесто	0,50	Срединй Középső Średni Междинно		170-190*	20-25	Форма Lapos edény Płytko forma Плитка чиния
				170-180*	25-30	
Замесное тесто Dagasztott tészta Ciasto kruche Сладкиши от маслено	0,50	Срединй Középső Średni Междинно		180-190*	15-20	Форма Lapos edény Płytko forma Плитка чиния
				170-180*	15-20	
Слоеное тесто Leveles tészta Ciasto francuskie Тестени изделия	0,30	Срединй Középső Średni Междинно		180-190*	20-22	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				180-190*	18-20	
Слоеное дрожжевое Kelt leveles tészta Ciasto ptysiowe Бутер тесто	0,50	Срединй Középső Średni Междинно		180-190*	18-20	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
Слойка с творогом Túrós leveles tészta Bułeczki francuskie z serem Пай с извара	0,40	Срединй Középső Średni Междинно		180*	24	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
				180-190*	20	
Тесто с ликером Hájas tészta Ciasto parzone (np. empanadas) Сладкиши от парено	0,50	Срединй Középső Średni Междинно		190*	30	Форма Lapos edény Płytko forma Плитка чиния


















* Для этих блюд, следует разогреть пустую духовку и поместить продукты когда будет достигнута выбранная температура.

* Ezekben az esetekben üresen melegítse elő a sütőt és a kiválasztott hőmérsékleten helyezze be az ételt.

* W przypadku tych dań należy nagrzać pusty piekarnik, a potrawy umieścić po osiągnięciu ustalonej temperatury.

* За да пригответе тези ястия, загрейте предварително призната фурна и след това поставете храната във фурната, след като избраната температура бъде достигната.

COFETĂRIE / КОНДИТЕРСЬКІ ВИРОБИ / CUKROVINKY / CUKRÁRSKE VÝROBKY

	GREUTATE (KG) ВАГА (КГ) HMOTNOST (KG) (HMOTNOST' (KG)	POZIȚIA TĂVIL РІВЕНЬ ПОЛОЖА ПЛЕХУ ПОЗІЦІА ПОД- НОСУ	MOD DE PREPARARE ФУНКЦІЯ РЕЖІМ ПІДПІРВУ ПОКРМУ РЕЖІМ VARENIA	TEMPERAT. ТЕМПЕР. ТЕПЛОТА ТЕПЛОТА. (°C)	TIMP (MIN) ЧАС (ХВ.) DOBA (MIN.) ЧАС (MIN)	VAS DE COLECTARE ЄМНІСТЬ НАДОБА НАДОБА
Mix pentru pandișpan Тісто бісквітне Piškotový koláč Piškotový koláč mix	0,50	Intermediară Середній Prostřední Stredný	  	180-200* 190-200* 180-200*	25-30 20-25 20-25	Vas cu pereți Форма Mělká nádoba Plytká nádoba
Aluat dospit Дріжджове тісто Kynuté těsto Kysnuté cesto	0,50	Intermediară Середній Prostřední Stredný	  	170-190* 170-180*	20-25 25-30	Vas cu pereți Форма Mělká nádoba Plytká nádoba
Produse de patiserie cu miere Пісочне тісто Křehké těsto Křehké pečivo	0,50	Intermediară Середній Prostřední Stredný	  	180-190* 170-180*	15-20 15-20	Vas cu pereți Форма Mělká nádoba Plytká nádoba
Produse de patiserie Listkové těsto Sladké pečivo Pečivo	0,30	Intermediară Середній Prostřední Stredný	  	180-190* 180-190*	20-22 18-20	Tavă Дeko Plech Plech
Foietaj Листкове дріжджове Listové těsto Listkové cesto	0,50	Intermediară Середній Prostřední Stredný		180-190*	18-20	Tavă Дeko Plech Plech
Plăcintă cu brânză Пиріг з сиром Koláč s cottage sýrem Tvarohový závin	0,40	Intermediară Середній Prostřední Stredné	  	180* 180-190*	24 20	Tavă Дeko Plech Plech
Produse de patiserie cu lichior Тісто з лікером Odpalované těsto Odpalované cesto	0,50	Intermediară Середній Prostřední Stredný		190*	30	Vas cu pereți Форма Mělká nádoba Plytká nádoba













* Pentru aceste preparate, preîncălziți cuptorul gol, apoi așezați preparatul în cuptor după atingerea temperaturii selectate

* Для цих страв, слід розігріти порожню духовку і розташувати продукти коли буде досягнута обрана температура.

* U těchto jídel předehřejte troubu a teprve tehdy, když je dosaženo nastavené teploty, do ní pokrm vložte.

* U týchto pokrmov, predhrejte prázdnu rúru a po dosiahnutí nastavenej teploty vložte potraviny do rúry.

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ / SÜTEMÉNYEK / CIASTA I DESERY / СЛАДКАРСКИ ИЗДЕЛИЯ

	ВЕС (КГ) SÚLY (KG) WAGA (KG) ТЕГЛО (КГ)	УРОВЕНЬ MAGASSÁG POZIOM ПОЛОЖЕНИЕ НА ТАВАТА	ФУНКЦИЯ FUNKCIÓ FUNKCJA GRZANIA РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ	ТЕМПЕР. HŐMÉR.S. TEMPERAT. ТЕМПЕРАТ. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.) IDŐ (MIN) CZAS (MIN) ВРЕМЕ (МИН)	ЕМКОСТЬ EDÉNY RODZAJ NACZYNIYA СЪД
Чизкейк Túrótorta Sernik Чийзкейк	0,80	Срединй Középső Średni Междинно	  	180 180-290	30-35 25-30	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
Медовый пирог Mézés süti Miodownik Меден сладкиш	0,60	Срединй Középső Średni Междинно	  	170-190* 180-190*	40-45 35-40	Форма Lapos edény Płytką forma Плитка чиния
Безе Habcsók Bezy Целувки		Срединй Középső Średni Междинно	  	100-110 100-110	190 170-180	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
Миндальное печенье Mandulás sütemény Makaroniki Бадемови целувчени	0,50	Верхний Felső Wysoki По-високо ниво		110-120*	15-20	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
Йогурт Joghurt Jogurt Кисело мляко	1 литр 1 liter 1 litr 1 литър	***		45-50	8 часов 8 óra 8 godzin 8 часа	Стаканчки для Joghurtos pohár Miseczki Купички
Джем Befőzött Konfitury Конфитюр	1,00	Срединй Középső Średni Междинно		100-110	18-20	Противень Felfogó edény Naczynie Съд

* Для этих блюд, следует разогреть пустую духовку и поместить продукты когда будет достигнута выбранная температура.

*** Для приготовления йогурта вы можете разместить стаканчики непосредственно на дне духового шкафа.

* Ezekben az esetekben üresen melegítse elő a sütőt és a kiválasztott hőmérsékleten helyezze be az ételt.

*** A joghurtos poharakat helyezze közvetlenül a sütő aljára.

* W przypadku tych dań należy nagrzać pusty piekarnik, a potrawy umieścić po osiągnięciu ustawionej temperatury.

*** Miseczki z jogurtem umieścić bezpośrednio na dnie piekarnika.

* За да пригответе тези ястия, загрейте предварително празната фурна и след това поставете храната във фурната, след като избраната температура бъде достигната.

*** Поставете бурканите с кисело мляко директно на дъното на фурната.

COFETĂRIE / КОНДИТЕРСЬКІ ВИРОБИ / CUKROVINKY / CUKRÁRSKE VÝROBKY

	GREUTATE (KG) ВАГА (КГ) HMOTNOST (KG) (HMOTNOST (KG))	POZIȚIA TĂVIL РІВЕНЬ ПОЛОЖА ПЛЕЧУ ПОЗІЦІА ПОД- НОСУ	MOD DE PREPARARE ФУНКЦІЯ РЕЖІМ ПРІПРАВУ ПОКРМУ РЕЖІМ VARENIA	TEMPERAT. ТЕМПЕР. ТЕПЛОТА ТЕПЛОТА. (°C)	TIMP (MIN) ЧАС (ХВ.) DOBA (MIN.) ЧАС (MIN)	VAS DE COLECTARE ЄМНІСТЬ НАДОБА НАДОБА
Plăcintă cu brânză Чизкейк Cheesecake Tvarohový koláč	0,80	Intermediară Середній Prostřední Středný		180	30-35	Tavă Дeko Plech Plech
				180-290	25-30	Plech Plech
Produse de patiserie cu miere Медовий пиріг Medové pečivo Medové pečivo	0,60	Intermediară Середній Prostřední Středný		170-190*	40-45	Vas cu pereți Форма Mělká nádoba Plytká miska
				180-190*	35-40	
Bezele Безе Sněhové pusinky Pusinky		Intermediară Середній Prostřední Středný		100-110	190	Tavă Дeko Plech Plech
				100-110	170-180	
Biscuiți cu beza și migdale Мигдалеве печиво Makronky Mandľové sušienky	0,50	Superioară Верхній Vyšší Vyššia		110-120*	15-20	Tavă Дeko Plech Plech
Iaurt Йогурт Jogurt Jogurt	1 litru 1 литр 1 liter 1 liter	***		45-50	8 ore 8 годин 8 hodin 8 hodin	Vase pentru iaurt Стаканчики для йогурту Dortový korpus Jogurtové kelímky
Dulceață Джем Džem Džem	1,00	Intermediară Середній Prostřední Středný		100-110	18-20	Vas de colectare Дeko Nádoba Nádoba

* Pentru aceste preparate, preîncălziți cuptorul gol, apoi așezați preparatul în cuptor după atingerea temperaturii selectate.

*** Așezați vasele pentru iaurt direct pe fundul cuptorului.

* Для цих страв, слід розігріти порожню духовку і розташувати продукти коли буде досягнута обрана температура.

*** Для приготування йогурту Ви можете розташувати стаканчики безпосередньо на дні духової шафи.











* U těchto jídel předehejte troubu a teprve tehdy, když je dosaženo nastavené teploty, do ní pokrm vložte.

*** Jogurtové kelímky umístěte přímo na dno trouby.

* U těchto pokrmů, předehřejte prázdnou rúru a po dosiahnutí nastavenej teploty vložte potraviny do rúry.

*** Umístěte jogurtové kelímky přímo na dno rúry.

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ / SÜTEMÉNYEK / CIASTA I DESERY / СЛАДКАРСКИ ИЗДЕЛИЯ

	ВЕС (КГ) SÚLY (KG) WAGA (KG) ТЕГЛО (КГ)	УРОВЕНЬ MAGASSÁG POZIOM ПОЛОЖЕНИЕ НА ТАВАТА	ФУНКЦИЯ FUNKCIÓ FUNKCJA GRZANIA РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ	ТЕМПЕР. HŐMÉR. TEMPERAT. ТЕМПЕРАТ. (°C)	ВРЕМЯ (МИН.) IDŐ (MIN) CZAS (MIN) ВРЕМЕ (МИН)	ЕМКОСТЬ EDÉNY RODZAJ NACZYNIYA СЪД
Кексы Piskóta tallér Babeczki Тарталети	0,40	Срединй Középső Średni Междинно	 	200-210* 200*	30	Капсулы Kapszulák Foremki Капсули
Тесто Tészta Ciasto Тесто	0,40	Нижний Alsó Niski По-ниско ниво	 	200-220* 200*	25-30 25	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
Бисквит Piskóta Biszkopt Пандишпанов кекс	0,60	Срединй Középső Średni Междинно	 	170-180* 165-170*	50-55 45	Форма Lapos edény Płytko forma Плитка чиния
Яблочный компот Alma kompót Pieczone jabłko Компот от ябълки	0,50	Нижний Alsó Niski По-ниско ниво		160-170	35	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава
Флан Puding Creme caramel / Pudding Крем карамел	1 литр 1 liter 1 litr 1 литър	Срединй Középső Średni Междинно		100	60-70	Форма для флана Pudingos edény Foremki Флан
Заварное тесто Töltött tészta Ciasto parzone Сладкиши от парено	0,20	Срединй Középső Średni Междинно	 	200* 190-200*	10-12 8-10	Противень Tálca Blacha do pieczenia Тава











* Для этих блюд, следует разогреть пустую духовку и поместить продукты когда будет достигнута выбранная температура.

* Ezekben az esetekben üresen melegítse elő a sütőt és a kiválasztott hőmérsékleten helyezze be az ételt.

* W przypadku tych dań należy nagrzać pusty piekarnik, a potrawy umieścić po osiągnięciu ustawionej temperatury.

* За да приготвите тези ястия, загрейте предварително празната фурна и след това поставете храната във фурната, след като избраната температура бъде достигната.

COFETĂRIE / КОНДИТЕРСЬКІ ВИРОБИ / CUKROVINKY / CUKRÁRSKE VÝROBKY

	GREUTATE (KG) ВАГА (КГ) HMOTNOST (KG) (HMOTNOST' (KG)	POZIȚIA TĂVII РІВЕНЬ ПОЛОЖА ПЛЕЧУ ПОЗІЦІА ПОД- НОСУ	MOD DE PREPARARE ФУНКЦІЯ РЕЖІМ ПРІПРАВУ ПОКРМУ РЕЖІМ VARENIA	TEMPERAT. ТЕМПЕР. ТЕПЛОТА ТЕПЛОТА. (°C)	TIMP (MIN) ЧАС (ХВ.) DOBA (MIN.) ЧАС (MIN)	VAS DE COLECTARE ЄМНІСТЬ НАДОБА НАДОБА
Madlene Кекси Cupcake Koláčiky	0,40	Intermediară Середній Prostřední Středná	 	200-210* 200*	30	Forme de prăjitură Капсули Kapsle Kapsule
Aluat Тісто Těsto Cesto	0,40	Inferioară Нижній Spodní Dolná	 	200-220* 200*	25-30 25	Tavă Декo Plech Plech
Pandispan Бісквіт Piškotový koláč Piškotový koláč	0,60	Intermediară Середній Prostřední Středná	 	170-180* 165-170*	50-55 45	Vas cu pereți joși Форма Mělká nádoba Plytká miska
Compot de mere Яблучний компот Jablečný kompót Jablkový kompót	0,50	Inferioară Нижній Spodní Dolná		160-170	35	Tavă Декo Plech Plech
Crema de caramel Флан Karamelový krém Karamelový krém	1 litru 1 litro 1 litr 1 liter	Intermediară Середній Prostřední Středná		100	60-70	Vas pentru tartă Форма для флана Dortová forma Tortová forma
Produse de patiserie cu aluat de chou x Заварне тісто Odpalované těsto Odpalované cesto	0,20	Intermediară Середній Prostřední Středná	 	200* 190-200*	10-12 8-10	Tavă Декo Plech Plech

* Pentru aceste preparate, preîncălziți cuptorul gol, apoi așezați preparatul în cuptor după atingerea temperaturii selectate.

* Для цих страв, слід розігріти порожню духовку і розташувати продукти коли буде досягнута обрана температура.

* U těchto jídel přehřejte troubu a teprve tehdy, když je dosaženo nastavené teploty, do ní pokrm vložte.

* U těchto pokrmů, předhřejte prázdnou rúru a po dosiahnutí nastavenej teploty vložte potraviny do rúry.

РАЗМОРОЗКА / FELOLVASZTÁS / ROZMRAŻANIE / РАЗМРАЗЯВАНЕ

ПРОДУКТ NŐVEL PRODUKT ХРАНА	УРОВЕНЬ LO / LO SZINT / POZIOM LO / НИСКО НИВО (LO)		УРОВЕНЬ HI / HI SZINT / POZIOM HI / ВИСОКО НИВО (HI)	
	ВЕС SÚLY WAGA ТЕГЛО	ВЕРМЯ IDŐ CZAS ВРЕМЕ	ВЕС SÚLY WAGA ТЕГЛО	ВЕРМЯ IDŐ CZAS ВРЕМЕ
Хлеб Kenyér Chleb Хляб	1/2 kg	35 min.		
Торт Torta Ciasto Кекс	1/2 kg	25 min.		
Рыба Halak Ryba Риба	1/2 kg	30 min.		
Рыба Halak Ryba Риба	1 kg	40 min.		
Курица Csirke Kurczak Пиле			1 kg	75 min.
Курица Csirke Kurczak Пиле			1,5 kg	90 min.
Отбивная Karaj Kotlet z kością Телешки бут			1/2 kg	40 min.
Фарш Darált hús Mięso mielone Смялно месо			1/2 kg	60 min.
Фарш Darált hús Mięso mielone Смялно месо			1 kg	120 min.

DECONGELAREA / ПОЗМОРОЖУВАННЯ / ROZMRAZOVÁNÍ / ODMRAZOVANIE

ALIMENT ПРОДУКТ ПОТРАВЛІНА JEDLO	NIVELUL LO (Mic) / ПІВЕЇЬ LO / НИЖШІ ЎРОВЕЊ / NÍZKA ÚROVEŇ		NIVELUL HI (Mare) / ПІВЕЇЬ HI / VYŠŠÍ ÚROVEŇ / VYSOKÁ ÚROVEŇ	
	GREUTATE ВАГА HMOTNOST HMOTNOST'	TIMP ЧАС DOBA ČAS	GREUTATE ВАГА HMOTNOST HMOTNOST'	TIMP ЧАС DOBA ČAS
Pâine Хліб Chléb Chlieb	1/2 kg	35 min		
Prăjituri Торт Koláč Koláč	1/2 kg	25 min		
Pește Риба Ryby Ryba	1/2 kg	30 min		
Pește Риба Ryby Ryba	1 kg	40 min		
Pui Курка Kuře Kura			1 kg	75 min
Pui Курка Kuře Kura			1,5 kg	90 min
Pulă de vită Відбивна Hovězí pečeně Hovädzie mäso			1/2 kg	40 min
Carne tocată Фарш Mleté maso Mleté mäso			1/2 kg	60 min
Carne tocată Фарш Mleté maso Mleté mäso			1 kg	120 min



Наш вклад в защиту окружающей среды: мы используем переработанную бумагу.
Környezetvédelemi hozzájárulásunk: újrahasznosított papírt használunk.
Nasz wkład w ochronę środowiska: używamy papieru z recyklingu.
Нашіят принос кьм опазването на околната защита: ние използваме рециклирана хартия.
Contribuția noastră la protecția mediului înconjurător: utilizăm hârtie reciclată.
Наш вклад в зашит докля: ми використовуємо перероблений папір.
Náš príspevok k ochrane životného prostredia: používame recyklovaný papier.
Cod.: 3370616-01

